



QR-Code zur Speisekarte von Essence - Restaurant & Lounge

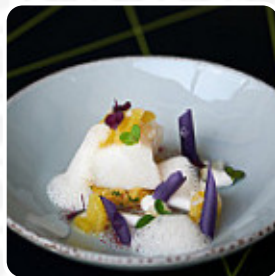


Essence - Restaurant & Lounge Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Gottfried-Keller-Str. 35 81245 München, Germany

(+49)8980040025 - <https://www.essence-restaurant.de/>



Das Menü des Essence - Restaurant & Lounge aus München enthält etwa 179 verschiedene Menüs und Getränke. Im Durchschnitt zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 18 €. Was [Pia Ernst](#) an Essence - Restaurant & Lounge mag:

Die neue Gusto-Bewertung war wieder einmal Anlass, einen schönen Abend in Essence zu verbringen. Was zu sagen ist, die Qualität war wie immer auf höchstem Niveau. Gut zubereitete, frisch zubereitete Lebensmittel aus besten Produkten. Perfekte Weinverkostung und ein ausgezeichnete, aber unerschöpflicher und professioneller Service. Dies wurde durch das stilvolle Ambiente und die angenehme Atmosphäre abgerundet, in de...

[Weiterlesen](#). Was [Andrea Rose](#) an Essence - Restaurant & Lounge nicht mag:

Das Essence ist eines der besten gehobenen Restaurants in unserer Umgebung. Die Besienung ist sehr freundlich und professionell. Die Speisen und Weine sind hervorragend. Ich freue mich schon auf den nächsten Besuch!! [Weiterlesen](#). Das Lokal bietet kostenfreies WiFi für seine Besucher an, je nach Wetter kann man auch gut draußen sitzen und essen. Die Räumlichkeiten vor Ort sind barrierefrei und damit auch für Besucher mit Rollstuhl oder körperlichen Einschränkungen kein Problem. Essence - Restaurant & Lounge aus München reicht **schmackhafte, leicht verdauliche mediterrane Küche** mit seinen charakteristischen Menüs, man findet auch einige *internationale Menüs* zur Auswahl im Menü. Wenn es zum Nachtisch noch etwas süßes sein darf, enttäuscht auch dort Essence - Restaurant & Lounge nicht mit seiner großen **Auswahl an Desserts**, zusätzlich sparst du dir mit der Vielzahl an bereits servierfertigen Delikatessen Zeit, ohne den Genuss zu beeinflussen.

Essence - Restaurant & Lounge Speisekarte



Alkoholfreie Getränke

WASSER

Original amigo-pizza - normal ø 30cm

KÄSE

Suppe

HUMMERESSENZ CRÊPE VON
GEBEIZTEM HEILBUTT GARNELE

Rindfleischgerichte

FILET MIGNON

Antipasti - vorspeisen

CARPACCIO

Spirituosen

MARTINI

Käse

BRIN D'AMOUR BIRNEN-TARTE-TATIN
HEUSUD

Suppen & vorspeisen & salate

SUPPE

Ungarn

2013 TOKAJI SZAMORODNI, DISZNOKO,
TOKAJI

Italien

2013 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
DOC, BRUNELLI, VENETIEN

Deutschland

2014 RIESLING BRUT, SCHLOSS VAUX

Frankreich

2010 CHÂTEAU LES GUIZATS AC,
SAUTERNES

Vegetarisches menü

WEINBEGLEITUNG

Provence

2015 ROSÉ AC, CHÂTEAU REVELETTE
(BIO)

Gioias menü

4-GÄNGE MENÜ

Vegetable or hand roll

SPARGEL

Menu fête des mères 34.90€

€34.9

APERITIF

Hanoi love

VORSPEISEN

4-gänge menü

KAFFEE UND DIGESTIF

Folgende arten von gerichten werden serviert

FILET

Essence - Restaurant & Lounge Speisekarte



Vegetarische speisen

GAZPACHO ANDALUZ
SAFRANFENCHEL \$10.3

RISOTTO VON BRUNNENKRESSE
MIMOLETTE \$17.4

Österreich

2014 GRÜNER VELTLINER DRY
WINZERSEKT, HEINISCH

2014 PINOT NOIR ROSÉ EXTRA DRY
WINZERSEKT, HEINISCH

Kremstal

2014 GRÜNER VELTLINER DAC
MOSBURGERIN 1.LAGE , MANTLERHOF
(BIO)

2013 GRÜNER VELTLINER DAC RESERVE
WACHTBERG 1. LAGE , SALOMON-
UNDHOF

Steiermark

2015 SAUVIGNON BLANC JAKOBI ,
GROSS

2013 SAUVIGNON BLANC GRÜNE
LIBELLE , TSCHEPPE (BIO) (NATURWEIN)

Omakase 3-gang menü

HAUPTGANG

ZWISCHENGANG

Elsass

2012 PINOT BLANC KRITT AC, GRESSER
(BIO)

2014 GEWÜRZTRAMINER KRITT AC,
GRESSER (BIO)

Kleines menü

VORSPEISE ODER SUPPE

KÄSE ODER DESSERT

Rotwein schweiz

2010 EICHHOLZ PINOT NOIR AOC,
GRÜNFELDER

2010 EICHHOLZ PINOT NOIR AOC,
GRÜNFELDER MAGNUM

Rotwein portugal

2014 SOLABAL CRIANZA, BODEGAS Y
VINEDOS SOLABAL

2015 FABELHAFT VINO TINTO, DIRK VAN
DER NIEPOORT, QUINTA DE NAPOLES

Rhone

2015 CROZES HERMITAGE AC LES FEES
BRUNES , COLOMBO

2009 CHÂTEAUNEUF-DU PAPE PRIVILEG
AC, CHÂTEAU MAUCOIL

2010 CHÂTEAUNEUF-DU PAPE AC,
CHÂTEAU MAUCOIL MAGNUM

Rheingau

2014 RIESLING HARGARDUN , BIBO
RUNGE

2015 RIESLING QUARZIT , PETER JAKOB
KÜHN (BIO)

2014 RIESLING DOOSBERG GG , PETER
JAKOB KÜHN (BIO)

Wachau

2013 RIESLING FEDERSPIEL VOM STEIN
, NIKOLAIHOF (BIO)

2015 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL
IM WEINGEBIRGE , NIKOLAIHOF, (BIO)

Essence - Restaurant & Lounge Speisekarte



2012 GRÜNER VELTLINER SMARAGD IM
WEINGEBIRGE , NIKOLAIHOF, (BIO)

Toskana

2014 CHIANTI CLASSICO, SAN GIUSTO A
RENTENANO

2015 PROMIS, CA MARCAND BY ANGELO
GAJA

2006 BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA DOCG, CAPANNA

Nahe

2014 RIESLING UNPLUGGED, TESCH,
LANGENLONSHEIM

2014 RIESLING QUARZIT , KRUGER-
RUMPF

2016 WEISSBURGUNDER, HELMUT
DÖNNHOFF

Restaurant kategorie

NACHTISCH

COCKTAIL

FRANZÖSISCH

Pfalz

2014 RIESLING WACHENHEIMER , DR.
BÜRKLIN-WOLF (BIO)

2014 RIESLING RUPPERTSBERGER
HOHEBURG PC , DR. BÜRKLIN-WOLF
(BIO)

2015 GRAUBURGUNDER, ÖKONOMIERAT
REBHOLZ (BIO)

2015 WEISSBURGUNDER 350 NN ,
ODINSTAL (BIO)

Unsere salatklassiker

GEBRATENER ZIEGENKÄSE
BLATTSALATE LAVENDELHONIG \$12.5
APFEL-TOMATEN-CHUTNEY

CEASAR´S SALAD KLASSISCH \$10.1

CEASAR´S SALAD MIT
GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST \$14.0

CEASAR´S SALAD MIT
SAUTIERTEN GAMBAS \$15.8

Speisen werden u.a. mit folgenden zutaten zubereitet

AVOCADO

TOMATE

HUHN

BANANE

Hauptgang

SIMMENTALER RIND *FILET,
MARK, OCHSENSCHWANZ* \$38.0
PETERSILIEN-BEURRE-BLANC
EGERLING-TARTE TETE DE MOINE
KAROTTE

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER
JAGD WACHOLDERBUTTER
GEBRATENE \$35.3
REHSTELZENTERRINE WILDER
BROKKOLI FEIGE FREGOLA
SARDA MIT GRANATAPFEL

BAYRISCHE ENTENBRUST
PFEFFERLACK LAVENDELJUS
PFIFFERLINGE ERBSE \$31.0
HEIDELBEERE
KASPRESSKNÖDEL

WILDFANG STEINBUTT LORBEER
STEINPILZ KARTOFFEL-THYMIAN-
GRATIN GEBEIZTE \$39.7
LACHSFORELLE
JOHANNISBEERE KOHLRABI

Essence - Restaurant & Lounge Speisekarte



PICANHA -ROSA GEBRATENER
TAFELSPITZ VOM RIND-AUBERGINE
BABYMAIS ROTER FRÜHLINGSLAUCH
POPCORN-ESPUMA

Nachspeisen

SCHWARZWÄLDER KIRSCH MI-
CUIT AU CHOCOLAT \$12.5
KIRSCHRAGOUT SORBET
SCHMANDEIS

WEINBERGPFIRSICH UND
HIMBEERE SHORTBREAD \$13.0
HIMBEER-JOGHURT-EIS

KOKOS CREME BRÛLÉE \$10.3
MANGORAGOUT GUAVENSORBET

TOPFENKNÖDEL ZWETSCHGENSORBET
RAGOUT VANILLE

GEBACKENE BANANE

Zwischengang

MEDAILLON VOM HUMMER
AVOCADO-MANGO-EIS WAKAME \$24.5
QUINOA

KALBSBRIES TRÜFFELJUS
SAUCE ALBUFERA \$22.3
KERBELPÜREE SCHMORGEMÜSE

RISOTTO VON BRUNNENKRESSE
MIMOLETTE \$20.6
WEINBERGSCHNECKEN

LIMONEN-MASCARPONE-RAVIOLI
PFIFFERLINGE BLAUBEEREN \$20.1
PESTO

KNURRHAHN MISOSCHAUM PAK CHOI
GLASNUDELN

Franken

2014 BLANC , 3 ZEILEN, RÖDELSEE (BIO)

2015 BACCHUS RÖDELSEER
KÜCHENMEISTER , 3 ZEILEN (BIO)

2015 FRÄNKISCHER SATZ RÖDELSEER
KÜCHENMEISTER , 3 ZEILEN (BIO)

2014 SILVANER SULZFELDER MAUSTAL
GG , LUCKERT-ZEHNTHOF (BIO)

2013 SPÄTBURGUNDER, WEINGUT ZUR
SCHWANE

Mosel

2014 RIESLING VOM ROTEN SCHIEFER ,
CLEMENS BUSCH (BIO)

2015 RIESLING KABINETT MARIENBURG
1. LAGE, CLEMENS BUSCH (BIO)

2013 RIESLING SPÄTLESE MARIENBURG
1. LAGE, CLEMENS BUSCH (BIO)

2015 RIESLING ALTE REBEN, VAN
VOLXEM

2016 RIESLING BRAUNEBERGER
KABINETT FEINHERB, WEINGUT FRITZ
HAAG

Piemont

2016 GAVI DI GAVI VALEGGE , AZ. AGR.
TERREDAVINO

2016 ROERO ARNEIS, CASCINA LUISIN

2015 BARBERA D`ALBA, CASCINA
NUOVO BY ELIO ALTARE

2013 BARBARESCO ASILI , CASCINA
LUISIN

2005 BAROLO CANNUBI DOCG, CHIARA
BOSCHIS-E. PIRA (BIO)

Vorspeise

ANGEMACHTES TATAR VOM RIND
SOMMERGEMÜSE SENFEIS \$16.8
GERÄUCHERTES
SCHALOTTENPÜREE

TOMATE MOZZARELLA MOUSSE
KNUSPRIGE CANNELLONI \$14.1
BASILIKUMPESTO OKTOPUS

ZWEIERLEI VOM KALBSKOPF
FLUSSKREBS WASSERMELONE \$18.5
SOJA-MARSHMALLOW FENCHEL

Essence - Restaurant & Lounge Speisekarte



GAZPACHO ANDALUZ HUCHEN
KUMQUATS SCHWARZER \$13.9
KNOBLAUCH SAFRANREIS

KROSSER SCHWEINEBAUCH -SOUS
VIDE GEGART- GERÄUCHERTER AAL
KAROTTE ROTER RETTICH

Südtirol

2015 MOSCATO GIALLO DOC,
MANINCOR (BIO)

2013 GEMISCHTER SATZ IGT CAROLINE ,
PRANZEGG (BIO) (NATURWEIN)

2016 PINOT GRIGIO RIFF , ALOIS
LAGEDER

2013 RESERVE DEL CONTE IGT,
MANINCOR (BIO)

2014 MERLOT, ALOIS LAGEDER

Loire

NV CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT,
LANGLOIS-CHATEAU

NV CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT,
LANGLOIS-CHATEAU

2015 SAUVIGNON DE TOURAINE AC,
MICHAUD

2014 SANCERRE AC TERROIR SILEX ,
CHATEAU DE FONTAINE-AUDON

2015 POUILLY-FUMÉ L`ARRETT
BUFFATTE , DOMAINE TINEL-
BLONDELET

2013 VOUVRAY AC LE HAUT-LIEU , HUET
(BIO)

Champagne

NV AYALA BRUT MAJEUR

NV AYALA BRUT ROSÉ

NV SPECIAL CUVÉE BRUT, BOLLINGER

NV TRADITION DEMI SEC, DE SOUSA
(BIO)

NV BULLES DE COMPTOIR ROSÉ BRUT,
CHARLES DUFOUR (BIO)

NV DUVAL LEROY 1ER CRU

NV DUVAL LEROY ROSE 1ER CRU

2006 DUVAL LEROY BLANC DE BLANC

Rheinhessen

2016 WEISSBURGUNDER, BATTENFELD-
SPANIER (BIO)

2014 GRAUBURGUNDER, WITTMANN
(BIO)

2015 GRAUBURGUNDER QUINTERRA,
KÜHLING-GILLOT (BIO)

2015 RIESLING ROTSCHIEFER , ST.
ANTONY (BIO)

2014 CHARDONNAY, ST. ANTONY (BIO)

2016 ROSÉ ST. ANTONY

2013 PINOT NOIR, ST ANTONY (BIO)

2014 BLAUFRÄNKISCH, ST. ANTONY
(BIO)

Bordeaux

2013 CHATEAU POTENSAC, HAUT-
MEDOC

2013 CHATEAU TOUR CAUSSAN, HAUT-
MEDOC

2006 CHATEAU LA DAUPHINE, FRONSAC

2005 CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY,
PAUILLAC AC

1999 CHÂTEAU HAUT-MARBUZET, ST.
ESTEPHE AC

2010 XX DE CORBIN, ST EMILION

2014 PEPIN D´ESCURAC, MEDOC

2007 GRAND ENCLOS DU CHATEAU DE
CÉRON, GRAVES

2010 CHATEAU CARONNE SAINT
GEMME, HAUT MEDOC

Essence - Restaurant & Lounge Speisekarte



Burgund

2015 CHABLIS VILLAGE, DOMAINE PINSON

2015 GIVRY BLANC, DOMAINE JOBLOT

2014 BOURGOGNE BLANC, DOMAINE THOMAS MOREY

2006 MEURSAULT AC, FICHET

2013 MEURSAULT AC SUOS LA VELLE , REMI JOBARD (BIO)

2015 GIVRY ROUGE

2013 COTE DE NUITS LES PLANTES AUX BOIS , DOMAINE ANTIONE LIENHARDT

2011 MONTHELIE 1ER CRU AC SUR LA VELLE , JOBARD (BIO)

2011 VOLNAY 1ER CRU AC LES SANTENOTS , JOBARD (BIO)

Weinviertel

2015 GRÜNER VELTLINER CLASSIC DAC, HEINISCH

2013 GELBER MUSKATELLER, HEINISCH

2015 ZWEIFELT BLANC DE NOIR, DÜRNBERG

2015 WEISSBURGUNDER RESERVE, DÜRNBERG

2013 GRÜNER VELTLINER RESERVE ENDLOS , DÜRNBERG

2013 GRÜNER VELTLINER RESERVE ENDLOS , DÜRNBERG MAGNUM

2013 ROSÉ, HEINISCH

2013 MERLOT, HEINISCH

2013 PINOT NOIR, HEINISCH

2013 FURIOSO, HEINISCH

2013 IMPETUS, DÜRNBERG

Burgenland

2015 SHIRO, PASLER

2007 LEITHABERG DAC RESERVE, PASLER

2015 GRÜNER VELTLINER KÖNIGSEGG , SCHLOSS HALBTURN

2011 SAUVIGNON BLANC KÖNIGSEGG , SCHLOSS HALBTURN

2009 IMPERIAL WEISS, SCHLOSS HALBTURN

2011 CHARDONNAY, SCHLOSS HALBTURN

2015 SAUVIGNON BLANC WEISSER SCHOTTER , STREHN

2015 CHARDONNAY HOCHBERG , STREHN

2014 BLAUFRÄNKISCH HEIDEBODEN , ACHS

2009 CUVEE ROT KÖNIGSEGG , SCHLOSS HALBTURN

2009 ZWEIFELT RESERVE KÖNIGSEGG , SCHLOSS HALBTURN

2009 IMPERIAL ROT, SCHLOSS HALBTURN

2007 BLAUFRÄNKISCH, SCHLOSS HALBTURN

2007 ST. LAURENT, SCHLOSS HALBTURN

2012 PANDUR, STREHN

2012 PANDUR, STREHN MAGNUM

2013 BLAUFRÄNKISCH ROTER SCHOTTER , STREHN

2013 BLAUFRÄNKISCH ROTER SCHOTTER , STREHN MAGNUM

2013 BLAUFRÄNKISCH ROTER SCHOTTER , STREHN DOPPELMAGNUM

2014 ZWEIFELT, PASLER MAGNUM

Essence - Restaurant & Lounge Speisekarte



Essence - Restaurant & Lounge

Gottfried-Keller-Str. 35 81245
München, Germany

Öffnungszeiten:

Dienstag 12:00-15:00 18:00-00:00

Mittwoch 12:00-15:00 18:00-00:00

Donnerstag 12:00-15:00 18:00-00:00

Freitag 12:00-15:00 18:00-00:00

Samstag 18:00-00:00

Sonntag 12:00-00:00

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

