Essence Speisekarte

https://speisekarte.menu
GottfriedKellerStr. 35 81245 Muenchen, Germany
(+49)8980040025 - http://www.essence-restaurant.de/

Die Speisekarte des Essence aus Muenchen umfasst etwa 182 verschiedene Menüs und Getränke. Durchschnittlich zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 18 €. Was User an Essence mag:
Unser letzter Besuch war im November Danach wurde die Gastronomie innen wie außen in einen Lockdown bis jetzt versetzt. Der heutige Besuch hat direkt an die Qualität und Leistung in allen Bereichen angeschlossen. Wir waren sehr zufrieden mit Allem was man uns kredenzt und geboten hat. Unser nächster Besuch wird sicherlich bald folgen Weiterlesen. Das Lokal bietet auch eine Möglichkeit an, bei schönem Wetter draußen zu sitzen und zu etwas zu Dir nehmen, und in die barrierefreie Räumlichkeiten kommen auch Besucher mit Rollstuhl oder körperlichen Behinderungen. Die umfangreiche Vielzahl an *Kaffee- und Tee-Spezialitäten* erhöht den Wert eines Besuches im Essence erheblich, an der Bar kannst Du Dich auch bei einem **frisch gezapften Bier** oder anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränken entspannen. Die Küche des Essence bietet auch viele **internationale Speisen** an, das Restaurant bietet aber ebenso Gerichte aus dem europäischen Kontext.

Essence Speisekarte

Alkoholfreie getränke

WASSER

Original amigo-pizza - normal ø 30cm

KÄSE

Suppe

HUMMERESSENZ CRÊPE VON GEBEIZTEM HEILBUTT GARNELE

Käse

BRIN D´AMOUR BIRNEN-TARTE-TATIN HEUSUD

Omelette

OMELETTE

Flat angebote

ANGEBOT

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

Drinks

GETRÄNKE

Provence

2015 ROSÉ AC, CHÂTEAU REVELETTE (BIO)

Gioias menü

4-GÄNGE MENÜ

Menu fête des mères 34.90€ €34.9

APERITIF

Hanoi love

VORSPEISEN

4-gänge menü

KAFFEE UND DIGESTIF

Alkoholische getränke

ROTWEIN

CHARDONNAY

Essence Speisekarte

Vegetarische speisen

GAZPACHO ANDALUZ SAFRANFENCHEL $10.4

RISOTTO VON BRUNNENKRESSE MIMOLETTE $17.5

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

Folgende arten von gerichten werden serviert

FISCH

NUDELN

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)

Essence Speisekarte

Wachau

2013 RIESLING FEDERSPIEL VOM STEIN , NIKOLAIHOF (BIO)

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

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

Nachspeisen

SCHWARZWÄLDER KIRSCH MI-CUIT AU CHOCOLAT KIRSCHRAGOUT SORBET SCHMANDEIS	$12.6
WEINBERGPFIRSICH UND HIMBEERE SHORTBREAD HIMBEER-JOGHURT-EIS	$13.1
KOKOS CREME BRÛLEÉ MANGORAGOUT GUAVENSORBET	$10.4
TOPFENKNÖDEL ZWETSCHGENSORBET RAGOUT VANILLE	

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 APFEL-TOMATEN-CHUTNEY	$12.6
CEASAR´S SALAD KLASSISCH	$10.2
CEASAR´S SALAD MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST	$14.1
CEASAR´S SALAD MIT SAUTIERTEN GAMBAS	$15.8

Restaurant kategorie

NACHTISCH

FRANZÖSISCH

VEGAN

VEGETARIER

Speisen enthalten auch

FLEISCH

GEMÜSE

BUTTER

RINDFLEISCH

Essence Speisekarte

Hauptgang

SIMMENTALER RIND *FILET, MARK, OCHSENSCHWANZ* PETERSILIEN-BEURRE-BLANC EGERLING-TARTE TETE DE MOINE KAROTTE $38.2

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD WACHOLDERBUTTER GEBRATENE REHSTELZENTERRINE WILDER BROKKOLI FEIGE FREGOLA SARDA MIT GRANATAPFEL $35.5

BAYRISCHE ENTENBRUST PFEFFERLACK LAVENDELJUS PFIFFERLINGE ERBSE HEIDELBEERE KASPRESSKNÖDEL $31.1

WILDFANG STEINBUTT LORBEER STEINPILZ KARTOFFEL-THYMIAN-GRATIN GEBEIZTE LACHSFORELLE JOHANNISBEERE KOHLRABI $39.8

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

Zwischengang

MEDAILLON VOM HUMMER AVOCADO-MANGO-EIS WAKAME QUINOA $24.6

KALBSBRIES TRÜFFELJUS SAUCE ALBUFERA KERBELPÜREE SCHMORGEMÜSE $22.4

RISOTTO VON BRUNNENKRESSE MIMOLETTE WEINBERGSCHNECKEN $20.7

LIMONEN-MASCARPONE-RAVIOLI PFIFFERLINGE BLAUBEEREN PESTO $20.2

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)

Essence Speisekarte

Vorspeise

ANGEMACHTES TATAR VOM RIND SOMMERGEMÜSE SENFEIS GERÄUCHERTES SCHALOTTENPÜREE	$16.9
TOMATE MOZZARELLA MOUSSE KNUSPRIGE CANNELLONI BASILIKUMPESTO OKTOPUS	$14.2
ZWEIERLEI VOM KALBSKOPF FLUSSKREBS WASSERMELONE SOJA-MARSHMALLOW FENCHEL	$18.6
GAZPACHO ANDALUZ HUCHEN KUMQUATS SCHWARZER KNOBLAUCH SAFRANREIS	$14.0
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 CUVEE 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

Essence Speisekarte

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 CÉRONS, GRAVES

2010 CHATEAU CARONNE SAINT GEMME, HAUT MEDOC

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 ZWEIGELT 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 ZWEIGELT 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

Essence Speisekarte

2013 BLAUFRÄNKISCH ROTER SCHOTTER , STREHN

2013 BLAUFRÄNKISCH ROTER SCHOTTER , STREHN MAGNUM

2013 BLAUFRÄNKISCH ROTER SCHOTTER , STREHN DOPPELMAGNUM

2014 ZWEIGELT, PASLER MAGNUM

Essence Speisekarte

Essence

GottfriedKellerStr. 35 81245
Muenchen, Germany

Öffnungszeiten:
Mittwoch 12:00-14:30 18:00-00:00
Donnerstag 12:00-14:30 18:00-00:00
Freitag 12:00-14:30 18:00-00:00
Samstag 18:00-00:00
Sonntag 18:00-00:00

Gemacht mit speisekarte.menu