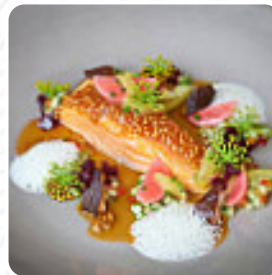




## *Essence Speisekarte*

<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 & vorseisen & 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 \$12.6  
KIRSCHRAGOUT SORBET  
SCHMANDEIS

WEINBERGPFIRSICH UND  
HIMBEERE SHORTBREAD \$13.1  
HIMBEER-JOGHURT-EIS

KOKOS CREME BRÛLÉÉ \$10.4  
MANGORAGOUT GUAVENSORBET

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 \$12.6  
APFEL-TOMATEN-CHUTNEY

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 \$38.2  
EGERLING-TARTE TETE DE MOINE  
KAROTTE

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

BAYRISCHE ENTENBRUST  
PFEFFERLACK LAVENDELJUS  
PFIFFERLINGE ERBSE \$31.1  
HEIDELBEERE  
KASPRESSKNÖDEL

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

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

## Zwischengang

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

KALBSBRIES TRÜFFELJUS  
SAUCE ALBUFERA \$22.4  
KERBELPÜREE SCHMORGEMÜSE

RISOTTO VON BRUNNENKRESSE  
MIMOLETTE \$20.7  
WEINBERGSCHNECKEN

LIMONEN-MASCARPONE-RAVIOLI  
PFIFFERLINGE BLAUBEEREN \$20.2  
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)

# Essence Speisekarte



## Vorspeise

ANGEMACHTES TATAR VOM RIND  
SOMMERGEMÜSE SENFEIS  
GERÄUCHERTES  
SCHALOTTENPÜREE \$16.9

TOMATE MOZZARELLA MOUSSE  
KNUSPRIGE CANNELLONI \$14.2  
BASILIKUMPESTO OKTOPUS

ZWEIERLEI VOM KALBSKOPF  
FLUSSKREBS WASSERMELONE \$18.6  
SOJA-MARSHMALLOW FENCHEL

GAZPACHO ANDALUZ HUCHEN  
KUMQUATS SCHWARZER \$14.0  
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

# 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  
CÉRON, 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 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

# *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](https://www.speisekarte.menu)

