

ESSBAR

Liebe Gäste und Freunde,

In unserem Restaurant werden alle Speisen mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Wir verwenden keine Fertigprodukte, sondern kochen unsere Speisen immer frisch und mit ausgesuchten Zutaten.

Dies ermöglicht es uns, in einem gewissen Rahmen, auch Rücksicht auf Gluten- und Lactoseintoleranz und/oder vegetarisch und vegane Ernährungsmodelle nehmen zu können, ohne dass Sie in irgendeiner Art und Weise auf den Genuss verzichten müssten.

Bitte sprechen Sie uns auf Ihr individuelles Anliegen an.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unser Ziel ist es, dem Gast ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, welches er in vollen Zügen genießen kann.

Wieder mehr Zeit investieren in den Genuss!

Genießen Sie im Messer & Gradel

Ihr Markus Gradel & Team

Messer & Gradel

Unsere Öffnungszeiten sind:

Montag bis Freitag, **ab 17.00** Uhr

Montag und Dienstag **Mittagstisch 12.00-14.00** Uhr (wechselnde Lunchkarte)

Unsere Küche ist abends **bis 21.00** Uhr für Euch da, letzte Bestellaufnahme 20.30 Uhr!

Weinbar



ESSBAR

M&G Tapareise (nur Tischweise)

Eine Reise durch unsere Küche, lassen Sie sich überraschen
mit vielen kleinen Köstlichkeiten unserer Kochkunst

ohne Dessert

p.P. 65

p.P. 59

„CARTE-BLANCHE“

Ein 3-Gang Menü, Vorspeise/Hauptgang/Dessert, nach Gusto der Köche!
(Auch ein 4-Gang oder 5-Gang Menü möglich)

p.P. 59

Passende Weine dazu? Weinbegleitung (3 Gläser)

18

Annahmeschluss hierfür ist jeweils 20.00 Uhr!!!

ESSBAR

Edamame

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit „Fleur de sel“ oder „Hoisin Sauce und Sesam“ 9

Oliven

Marinierte französische Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl 7

Geröstete Nüsse

Mit Rosmarin, Salz und Zucker 8

Bergkäse

Zillertaler Bergkäse in Würfel 8

Focaccia

Selbstgemachtes italienisches Pizzabrot
mit Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum 10

kleine Portion 8

ESSBAR

Austern

Fine de claire, No. 3 aus Nord-West Frankreich, auf Eis mit Zitrone Stück 4

Als Combo, 3 Stück, mit einem Glas 0,1l Gutedel 15

Südtiroler Speck

Hauchdünn geschnitten 100g 12

Beef Tatar unser unverzichtbarer Klassiker!

Tatar vom Allgäuer „Ursprung“ Färsen Rinderfilet
mit eingelegten roten Zwiebeln,

Kapern, gesalzener Butter und geröstetem Brot Vorspeise 24

Hauptgang 31

Sweets

Schokoladenkuchen	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Eis		13
Eis und Sorbet	Selbstgemachtes Eis oder Sorbet	Kugel	4
Sorbet & Sekt	Eine Kugel Sorbet mit Rosé-Sekt aufgegossen		13
Café gourmand	Drei süße Kleinigkeiten mit einem Espresso		13
Liquid Dessert	Espresso mit 2 cl Fiji Rum, RATU Signature Blend		8

WeinBar

