

Restaurant Esser in Wegberg - Speisekarte

Suppen

Esser´s Rindfleischtopf <i>mit Klößchen, Gemüse und Eierstich</i>	...	5,60 €
Kürbissüppchen <i>mit Kernen und mini Kürbisstrudel</i>	...	6,90 €
Paprika-Sauerkrautrahmsüppchen <i>mit Kaxenkrokette</i>	...	6,80 €

Vorspeisen

Bruschetta <i>geröstetes Baguette mit Mozzarella, marinierten Tomaten und Basilikum</i>	...	6,80 €
Ochsencarpaccio <i>mit gebratenen Pilzen, Tomatenvinaigrette, gerösteten Pinienkerne, Parmesan und Basilikum</i>	...	10,80 €
Krabbencocktail <i>mit Gurken, Tomaten, Dill, Limonen in Joghurtsauce an Kartoffel-Lauchkuchen</i>	...	9,50 €
Feldsalat <i>mit Himbeer Vinaigrette, gebackenen Brie-Ecken und gebratenen Birnenspalten</i>	...	8,90 €

Salate

Salatteller <i>Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhrenraspeln in Rotweindressing, Mozzarella, Ei, Baguette und Dip</i>	...	8,90 €
Salatteller mit Putenbruststeak <i>Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhrenraspeln in Rotweindressing, Mozzarella, Ei, Baguette und Dip</i>	...	13,80 €

Restaurant Esser in Wegberg - Speisekarte

Esser's Salatteller ... 19,80 €
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhrenraspeln in Rotweindressing, Mozzarella, Ei, Baguette, Dip und gebratene Wildlachsschnitte

Fisch

schwarzes Heilbuttfilet ... 19,80 €
auf buntem Paprikaragout, Tagliatelle und Salat

Norwegisches Lachsfilet ... 21,80 €
auf Wein-Sauerkraut Dijon-Senfsauce und Gnocchi

Teigträume und Vegetarische Gerichte

Tagliatelle "aioli Peperoncino" ... 13,00 €
"aus dem Parmesanlaib"

...mit Gambas ... 19,50 €

...mit Wildschweinragout ... 22,80 €

...mit Kalbsteak ... 23,80 €

...mit einem Rumpsteak ... 24,80 €

Bandnudeln ... 14,80 €

mit buntem Paprikaragout, Parmesanhobel und Salat

Gemüselasagne ... 15,80 €

mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Spinat und Salat

Spezialitäten

Schweinefilet "im Südtiroler Speckmantel" ... 18,50 €

Oliventapenade, Rotweinsauce und Gemüselasagne

Original Wiener Kalbschnitzel ... 23,80 €

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Kapern und knackigen Salaten

Lammrücken ... 24,00 €

auf Thymiansauce, Trüffelsauce und Bohnenvariation

Restaurant Esser in Wegberg - Speisekarte

Vom Grill & aus der Pfanne

1 Paar Schweineschnitzel nach Wiener Art <i>mit Zitronenscheiben, Pommes Frites, & knackigen Salaten</i>	... 13,80 €
Schnitzel mit frischen Champignons <i>Rahmsauce, Bratkartoffeln und gemischten Salat</i>	... 15,40 €
Putenbruststeak <i>mit Waldpilzragout, Kroketten und Salaten</i>	... 15,80 €
Schweinefilet <i>mit gebratener Ananas, Currysauce, Preiselbeeren, Kroketten und gemischtem Salat</i>	... 13,80 €
Husarenfleisch nach Art des Hauses - Unser Klassiker! <i>mit geschnetzeltes vom Rind, pikant-scharf, Zwiebeln & Champignons, Pommes Frites & knackigen Salaten</i>	... 19,80 €
Niederrheinteller Schweinefilet, Putenbrustfilet & Rumpsteak <i>mit Schinken, Zwiebeln, Champignons und Käse, groß-gebratenen Bratkartoffeln & knackigen Salaten</i>	... 20,80 €
Rumpsteak <i>mit Champignons, Pfifferlinge, Speck, Zwiebeln, Pommes frites und Salat der Jahreszeit</i>	... 24,80 €

frische Pfifferlinge mit...

...Hausgemachte Gnochis <i>mit Tomaten-Frühlingslauch in Rahm und einem knackigen Salat</i>	... 14,50 €
...Hausgemachte Semmelknödel <i>mit Tomaten-Frühlingslauch in Rahm, Bacon und einem knackigen Salat</i>	... 15,80 €
...Schweineschnitzel <i>mit Tomaten-Frühlingslauch in Rahm, Kroketten und Salat der Jahreszeit</i>	... 17,80 €
...Schweinefiletmedaillon <i>mit Tomaten-Frühlingslauch in Rahm, Kroketten und Salat der Jahreszeit</i>	... 21,50 €

Restaurant Esser in Wegberg - Speisekarte

...Kalbsschnitzel	... 27,50 €
<i>mit Tomaten-Frühlingslauch in Rahm, Kroketten und Salat der Jahreszeit</i>	
...Rumpsteak	... 29,80 €
<i>mit Tomaten-Frühlingslauch in Rahm, Kroketten und Salat der Jahreszeit</i>	

Dessert

Essers gebackener Apfelball	... 6,50 €
<i>auf Vanillesauce und Bananeneiscreme</i>	
Mousse "Latte Macchiato"	... 6,20 €
<i>mit Vanilleespuma</i>	
Herbsttraum	... 5,90 €
<i>Nuss-Krokanteiscreme mit Gewürzapfel, Eierlikör, Sahne und Schokoglaces</i>	
Crème brûlée	... 5,80 €
<i>Kalte Vanillecreme mit heißer Karamelkruste und hausgemachtem Schokoladen-Rum-Eis</i>	