



A la Carte im Restaurant am Park

Sheraton Essen Hotel

Huyssenallee 55
45128 Essen , Germany
T (49)(201) 1007 165
F (49)(201) 1007 777
E-Mail: essen.sales@sheraton.com
sheraton.com/essen

Sheraton Essen Hotel
Alle Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld





A LA CARTE

Gala Menü

**Getrübefelte Jacobsmuscheln in Sesam gebacken
und Hummer mit weißer Trüffelremoulade, Tabulehsalat**
Truffled scallops panfried in sesame
and lobster with white truffle remoulade, Tabuleh salad

**Sonnengereifte Tomaten-Orangensuppe
mit Mozzarellacroûtons und Pestosahne**
Sun riped tomato-orange soup
with mozzarella croûtons and pesto cream

**Steinbuttfilet in Gartenkräutern gegart
auf Basilikumtomaten und Spinatravioli**
Filet of turbot cooked in garden herbs on basil tomato and spinach ravioli

**Filet und Involtini vom Milchkalb mit Morchelschaum
grüner Spargel und Gnocchi**
Filet and Involtini of milk calf with morel foam
green asparagus and Gnocchi

**Impression vom heimischen Rhabarber
mit Rhabarbereis, -Kompott und -Tart**
Impression of native rhubarb with rhubarb ice cream, -compote and -tart

**5 Gang Menü € 85,00 pro Person
4 Gang Menü 65,00 pro Person (ohne Fisch Gang)**

5 courses menu € 85,00 per person
4 courses menu € 65,00 per person (without fish)



Vorspeisen - Cold Appetizer

**Sandwich von der gebratenen Gänseleber
mit marinierten Mangokugeln und Feldsalatreigen**
Sandwich of roasted goose liver
with marinated mango balls and lamb's lettuce € 23,00

**Getrüffelte Jacobsmuscheln in Sesam gebacken
und Hummer mit weißer Trüffelremoulade, Tabulehsalat**
Truffled scallops panfried in sesame
and lobster with white truffle remoulade, Tabuleh salad € 21,50

**Carpaccio vom Kalb im Kräutermantel
Gemüsepesto und karamellisierte Ananas-Chilichutney**
Carpaccio of veal in a coat of herbs, vegetable pesto
and caramelized pineapple-chili chutney € 18,50

„Strammer Max von der Wachtel“

**Geröstetes Bauernbrot mit gezupften Salaten
lackierter Wachtelbrust und Wachtelspiegelei**
„Strammer Max“ of quail
Roasted farmers bread, glazed breast of quail and “quail fried egg” € 16,50

**Geräucherte Wachtelbrüste und Gänseleberparfait
Balsamicojus und Wildkräutersalate in Vinaigrette**
Roasted breast of quail and goose liver parfait
Balsamico jus and wild herbs salad in vinaigrette € 22,50

Warme Vorspeisen - Warm Appetizer

**Hummer Carpaccio mit Zitronen-Pfefferschaum
und Sepia Risotto**
Lobster carpaccio with lemon-pepper foam and Sepia risotto € 26,50

**Cassoulet von dicken Bohnen mit Perigord Trüffel
Hummermedaillons und Spanferkelravioli**
Cassoulet of broad beans with Perigord truffle
lobster medaillons and ravioli of sucking pig € 18,00



Suppen - Soups

Trilogie von Wildkräutersuppen

Brunnenkresse, Sauerampfer und Bärlauch
mit Tomatenbruscetta

Trilogy of wild herbs soups

Watercress, garden sorrel and wild garlic with tomato Bruscetta

€ 9,50

Sonnengereifte Tomaten-Orangensuppe
mit Mozzarellacroûtons und Pestosahne

Sun riped tomato-orange soup

with mozzarella croûtons and pesto cream

€ 9,50

Fisch Spezialitäten - Fish specialties

Geangelter Loup de mer mit Hummerbisque
Ragout vom englischen Staudensellerie und blaue Kartoffeln

Loup de mer with lobster bisque

ragout of english celery and blue potatoes

€ 32,50

Steinbuttfilet in Gartenkräutern gegart
auf Basilikumtomaten und Spinatravioli

Filet of turbot cooked in garden herbs on basil tomato and spinach ravioli € 30,50

Seezunge "Müllerin Art"
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln, Salatherzen
mit Kräutervinaigrette
Dover sole „à la meunière“ with lemon butter, boiled potatoes
hearts of lettuce with herb vinaigrette
€ 42,00



Hauptgänge - Main courses

Karree und Rückenmedaillons vom Salzwiesenlamm
mit geschmolzenem rotem Chicorée
und provençalischem Kartoffelstampf

Carree and tail medallions of lamb melted red chicorée
and mashed potatoes "Provençal"

€ 28,00

Filet und Involtini vom Milchkalb mit Morchelschaum
grüner Spargel und Gnocchi

Filet and Involtini of milk calf with morel foam
green asparagus and Gnocchi

€ 33,00

Variation vom Spanferkel

Bäckchen, Rücken und Cordon bleu
mit warmen Kartoffelsalat

Variety of sucking pig

Cheeks, loin and cordon bleu with warm potato salad

€ 23,00

Gebratene Barberie Entenbrust auf Rhabarber-Pfeffersoße
Frühlingsgemüse und Mie Nudeln aus dem Wok

Roasted Barberie breast of duck on rhubarb-pepper sauce

Spring vegetables and Mie noodles from the Wok

€ 26,50



Steaks und Salate - Steaks and salads

Argentinisches Filetsteak

Filet of Argentine beef

200gr.

€ 31,00

Rumpsteak "Strindberg"

mit Zwiebelsenfkruste

Rump steak "Strindberg"

with a mustardcrust

200gr.

€ 27,50

Mit Jerg mariniertes New York Striploin Steak 250 gr.

With Jerg marinated New York Striploin steak

€ 29,50

Zu den Steaks servieren wir Ihnen gern:

Frühlingssalat in Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln

For your selection we serve:

spring salad with herb vinaigrette and roasted potatoes

Jeden Abend - Every Evening

„Original US Prime Beef“ – vom Christofle Wagen serviert
mit Bratkartoffeln und Frühlingssalat

“Original US prime beef” served from the Christofle carving trolley
with roasted potatoes and spring salad

€ 39,50

Lady´s Cut – “Etwas kleiner – small portion”

€ 36,50



Nachtisch - Desserts

Impression vom heimischen Rhabarber mit Rhabarbereis,- Kompott und -Tart

Impression of native rhubarb with ice cream, -compote and -tart

€ 9,50

Variation von Fruchtsorbets in der Mandelhippe mit exotischen Früchten

Variety of fruit sorbets in almond wafer with exotic fruits

€ 11,00

Mascarpone Törtchen mit Rharbarber-Erdbeersalat und Sauerrahm-Rharbarbereis

Mascarpone tartlet with rhubarb-strawberry salad
and sour cream-rhubarb ice cream

€ 12,50

Komposition aus französischen Rohmilchkäsen von Reblochon, Livarot, Pont L' eveque Roquefort und Munster Erimitage serviert mit Bauernbrot und Butter

Selection of French raw milk cheeses of Reblochon, Livarot
Pont L' eveque served with farmers bread and butter

€ 13,00

*Inklusivpreise
All prices include V.A.T.*