



# Frühling im E.S.S.E.N.Z

Die Natur erwacht, aber bei uns Menschen greift die Frühjahrsmüdigkeit um sich. Jetzt ist es Zeit den Körper mit wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Proteinen zu versorgen.

Zum Glück hat unsere Küche einiges gegen die Frühjahrsmüdigkeit in petto. Mit diesen Gerichten kommen Sie fit in den Frühling.

## Kleinigkeit vorweg

**Gazpacho Andaluz picante** 4,90 €  
spanische kalte Gemüsesuppe | Tomaten | Paprika | Gurke  
Knoblauch | Vollkornbrot

**Hähnchen Limón** 5,20 €  
Brustfiletwürfel | Hauch von Chilli | Zitrone | Tacos

## ESSENZ - Salate

**Großer bunter Salatteller mit Vinaigrette, Balsamico- oder Joghurt-Dressing.** Dazu nach Wunsch: Knoblauchbrot oder Vollkornbrot

**Asia** 12,70 €  
knusprige Butterflygarnelen | süß-scharfe Sauce | Sesamöl

**Rustico** 12,70 €  
Hähnchenbrustfilet | Balsamico-Zwiebeln | Cashewnüsse

**Salmone** 14,70 €  
Lachsfilet vom Grill | Petersilienpesto | Cranberries

## Macht satt und fit

**XL Rindersteak aus dem Herz der Hüfte** 19,80 €  
250g | Salat | Chimichurridip | Pommes gerne auf Wunsch 😊

**Burger XL Provence** 14,80 €  
180g Rindfleisch | Joghurtcreme | Ratatouillegemüse  
Vollkornbun | Kräuterrührei | Pommes gerne auf Wunsch 😊

**Hähnchen „Piccata Milanese“** 12,90 €  
Brustfilet | Eihülle | Parmesan | geschmorte Gurken | Salat