



SHERATON

Essen Hotel



# Speisekarte



## Herzlich Willkommen im Sheraton Essen Hotel

Gerne beantworten wir Ihre Anfragen, ob unsere Gerichte bestimmte Zutaten enthalten. Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

Der Verzehr von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelunverträglichkeit führen.

*Modern und Klassisch*

MARRIOTT BONVOY™



## Vorspeisen

Avocado gebacken | spicy Tomatenconfit | Alm-Ziegenkäse | Sheraton Roof Top Honig

€ 14

Ofen marinierte Gemüse Variation | Coppa di Parma | Bergkäse | regionales Bauernbrot

€ 15

Feldsalat | Riesengarnelen vom Rost | hausgemachte Blutwurstcroutons

€ 16

## Saisonale Suppe

Getrüffelter Steckrüben Cappuccino | Blutwurst

€ 9

## Vegane Besonderheiten

Cremiges Risotto | bunte Kirschtomaten | geröstete Kürbisspalten | Rucola

€ 18

Asiatisches Tofu Curry | grüne Gemüse | duftender Jasminreis

€ 18



# Hauptgänge zum Genießen

Emilia Tagliatelle | Riesengarnelen vom Rost | gehobelter Bergkäse | Rucola

€ 22

Loup de Mer-Filet | Estragon-Limetten-Butter | Sellerie-Mandelpüree | Babyspinat

€ 32

Sheraton Hirschburger | Rotkrautsalat | Preiselbeer-Frischkäse | Süßkartoffel Stripes

€ 19

Kalbsleber aus der Gusspfanne | Kartoffel-Meerrettich-Krapfen | warme Rote Beete

€ 28

Argentinisches Rib-Eye Steak | Ofenkartoffel aus der Region | Kräuterschmand | Salat  
(Pfeffer Soße oder Butter mit Landkräutern)

€ 38

Original Wiener Schnitzel | Landkartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren Dip

€ 27

# Süß und lecker

Creme vom Espresso | Eierlikörschaum | Nuss-Crunch | marinierte Physalis

€ 7

Veganer Cranberry-Brownie | Cassis Sorbet | Salted Caramel-Walnüsse

€ 7