

# Schlemmer Atlas 2012

Der Wegweiser zu rund 4.000 Restaurants.



Geprüft und benotet: Deutschland, Belgien, Elsass, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Südtirol, Schweiz.

Mit Reisekarten und Cityplänen.



3 "Schlemmer Atlas" Kochlöffel - Restaurant mit einer sehr guten Küche. Sehr gute Qualität der Grundprodukte, ideenreiche Zubereitung und exakte Garzeiten sowie ausgesuchte Weine. Gepflegte Atmosphäre mit entsprechendem Service. **Gehört zu unseren SchlemmerStars des Jahres.**



Das Restaurant steht zwischen zwei Bewertungen



Mit dem **Service-Symbol** ausgezeichnet sind Restaurants mit exzellenter Gastbetreuung. Hier ist nicht nur eine freundliche und aufmerksame Bedienung anzutreffen, sondern auch eine sachkundige Beratung, von der Menüzusammenstellung bis hin zur Weinauswahl, die keinerlei Wünsche offen lässt.



Mit dem **Wein-Symbol** ausgezeichnet sind Restaurants mit einem superben Sortiment erlesener Kreszenzen. Sowohl in Bezug auf eine umfangreiche Auswahl an Top-Gewächsen als auch eine sachkundige Zusammenstellung bei entsprechender Beratung.



Frühstück



Rauchverbot; behindertengerecht eingerichtet

## Ketschauer Hof - Freundstück



Ketschauerhofstr. 1 / ☒ 67146 / [www.ketschauer-hof.com](http://www.ketschauer-hof.com)

T.: (0 63 26) 7 00 00 / F.: 70 00 99 / [info@ketschauer-hof.com](mailto:info@ketschauer-hof.com)

Ferien: 3 Wo Jan. / Hotel: 5 D 190/250 ☒ / 13 S 290/750 ☒

**Luxuriöses, modernes Restaurant mit Terrasse, Weinkeller. Leichte Neue, saisonale, mediterrane, französische, italienische Küche; eigene Kreationen. Speisekarte: 4 Hauptgerichte von € 31,00 bis € 42,00; 2 Abendmenüs von € 85,00 bis € 135,00. Geöffnet: 12.00 - 14.00 Uhr, 18.30 - 22.30 Uhr. Ruhetage: Mo / So außer feiertags, Sa mittags. Reservierung erforderlich. Tische: 13; Plätze: 46; Gesellschaftsräume: 5 (10-150 Pers.).** ☒ ☒

Wie in einem Wintergarten, so hell und freundlich wirkt das Restaurant. Die lange Glasfassade lässt den Blick frei auf eine Terrasse unter Palmen. Noch lieber wirft man ein Auge in die Küche und in die Speisekarte. Patron und Cuisinier Jens Fischer identifiziert sich mit einem kreativen Kochstil, gespickt mit Raffinesse und mediterranen Einflüssen. Regelmäßige Spezialitäten-Events und Kochkurse.

**Das Haus empfiehlt:** Marinierte Gelbschwanzmakrele mit milder Soja-crème, Currybrot und Pampelmuse; Poltinger Lammrücken und Frikandeau mit geräucherter Paprika, Kalamata Oliven; Geschmorte Kerbelknolle mit Nussbutter Schaum, pochiertem Wachtelrei, Sherryngage

