
HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT
1718



VORSPEISEN

AUSTERN

PREMIUM LE GALL N° 2

Sauce Mignoette | Zitrone
(mindestens 3 Stück)

4.90 € PRO STÜCK

POCHIERTE AUSTERN

PREMIUM LE GALL N° 2

Grapefruit | Gurke | rote Zwiebel | Dill
(mindestens 3 Stück)

5.90 € PRO STÜCK

AALRAUCHMATJES

Römersalat | Bete | Essiggurke | Hüttenkäse | Kaviar
Dinkel-Gersten-Brot

12.50 €

GEBEIZTER FÄRÖER LACHS

Bärlauch | Limette | Wasabi

20.00 €

TATAR VON DER ALTEN KUH „TXOGITXU“

Eigelb | Zwiebel | Kartoffel

22.00 €

ENTENSTOPFLEBER

Brioche | Rhabarber | Garum-Karamell

24.00 €

SUPPE

SUPPE VON GERÖSTETER TOPINAMBUR

Croûtons | Trüffel

10.50 €

BOUILLABAISSE 1718 Fenchel | Sauce Rouille | Comté Crostini

19.00 €

28.00 €

FÜR ZUHAUSE IN DER COOLEN DOSE

7.50 € (425 ML)

HAUPTGERICHTE

KRÄUTER-RISOTTO

Pinienkerne | Rucola | Gewürztomate

19.50 €

TRÜFFEL-RAVIOLI

Junger Spinat | Parmesan | Champagnersauce | Trüffel

25.00 €

ISLAND-ROTBARSCH

Seespinne | Lauch | Schwarzwurzel

39.00 €

NORWEGEN-HEILBUTT

Kalbsbries | Sellerie | Spinat | Trüffel

42.00 €

HOCHRIPPE „POMMERN“

Petersilienwurzel | Rosenkohl | Brunnenkresse

39.00 €

LAMMRÜCKEN

(14 Tage trockengereift)

Mais | Ackerbohne | Jus von getrockneten Tomaten

42.00 €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

nur tischweise bestellbar

3 GÄNGE 69.00 € | 4 GÄNGE 79.00 € | 5 GÄNGE 89.00 €

DESSERT

SAUERRAHM-TARTELETTE

Himbeere | Zwergorange | Baiser

12.00 €

ORIGINAL BEANS YUNA 37% (EDELWEISS)

Matcha | Kalamansi | Gewürzbrot

14.00 €

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot

16.00 €



**BE PART
OF OUR TEAM**
VON SERVICE BIS KÜCHE
VON EVENT BIS REZEPTION

MELDEN SIE SICH
GERNE UNTER:
bewerbung@ketschauer-hof.com

