
HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT
1718



VORSPEISEN

AUSTERN

IRISH MOR N° 2

Sauce Mignoette | Zitrone
(mindestens 3 Stück)

4.90 € PRO STÜCK

WARM MARINIERTER

STANGENSPIRGEL

gehacktes Ei | Radieschen
Frankfurter Kräuter | Croûtons

16.00 €

TERRINE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE

gegrillte Paprika | Pesto | karamellisierte Nüsse

18.00 €

GELBSCHWANZMAKRELE

Krustentier vinaigrette | Gurke | Wasabi | Kaviar

22.00 €

ENTENSTOPFLEBER

Brioche | Rhabarber | Pinienkern-Karamell

24.00 €

SUPPE

SPARGELSCHAUMSUPPE

confiertes Eigelb | Sommertrüffel

10.50 €

BOUILLABASSE 1718

Fenchel | Sauce Rouille | Comté Crostini

19.00 €

28.00 €

FÜR ZUHAUSE IN DER COOLEN DOSE

8.50 € (425 ML)

HAUPTGERICHTE

RISOTTO VON ZWEIERLEI SPARGEL

Bärlauch | Wildkräuter

19.50 €

TRÜFFEL-RAVIOLI

Junger Spinat | Parmesan | Champagnersauce | Trüffel

25.00 €

ISLAND-SCHOLLE

Kopfsalat | Nordseekrabbe | grüne Bohnen | Bisque

39.00 €

SEEHECHT „LA MERLUZA“

Kalbszunge | Blumenkohl | Spargel

42.00 €

US-BÜRGERMEISTERSTÜCK

Artischocke | Limonenseitling | BBQ-Aromen

39.00 €

GEKRÄUTERTES KALBSFILET

Spargel | Erbse | Perlzwiebeljus

42.00 €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

nur tischweise bestellbar

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

DESSERT

RHABARBER-TARTE-TATIN

Tahiti-Vanille-Eis

12.00 €

MANDEL-FINANCIER

Erdbeere | Baiser | eigenes Eis

14.00 €

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot

17.00 €



BE PART OF OUR TEAM
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION
MELDEN SIE SICH GERNE UNTER:
bewerbung@ketschauer-hof.com



BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICETEAM.
ALLE PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER