
HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT
1718

AMUSEMENT

... für's erste Kennenlernen

BAYONNE-SCHINKEN UND WALNUSS-SALAMI

Salzbutter | Baguette von der Bäckerei Liebenstein

16.00 €

AUSTERN TIA MAARA N° 3

Sauce Hollandaise | Mangold

3 STÜCK | 18.00 €
JEDE WEITERE | 6.00 €

LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

ELSÄSSER SCHNECKENPFÄNNCHEN

Aufgeschlagene Kräuterbutter | Krustenbrot | Tomate

6 STÜCK | 16.00 €
12 STÜCK | 24.00 €

SPARGEL-QUICHE

mit Comté Käse

Marinierter grüner Spargel | Estragon-Crème fraîche | Kräutersalat

19.00 €

MILD GERÄUCHERTE ELSÄSSER FORELLE

Buttermilchsud | Stangensellerie | Granny Smith | Löwenzahn

21.00 €

GEROLLTES OMELETT VOM PFÄLZER SPARGEL

Bunte Radieschen | marinierter Blutampfer | Olivenöl-Emulsion

23.00 €

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

LES SOUPES

... die Suppen

SCHAUMSUPPE VON BÄRLAUCH

Crêpe Roulade | Bärlauchflan

13.00 €

BOUILLABAISSSE 1718

Fenchel | Comté Croûton | Sauce Rouille

19.00 € Vorspeise

28.00 € Hauptgang

LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

BIO STUNDEN-EI

Kartoffel-Espuma | Blattspinat | Brioche Croûtons | Belper Knolle

19.00 €

MARINIERTE GÄNSELEBER

Himbeere und Rhabarber | Cru de Cacao | Süßwein-Eis

31.00 €

Sie möchten kein Event bei uns verpassen?

Zum Newsletter-Abo



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

LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

LA VERDURE

...weder Fisch noch Fleisch

TRÜFFEL-RAVIOLI

Sommertrüffel | junger Spinat | Parmesan | Beurre Blanc

26.00 €

LES POISSONS

... Fischgerichte

STEINKÖHLER

Bunter Mangold | Safran-Fenchel | Estragon-Nage

41.00 €

ATLANTIK-ROTBARSCH

Grüner Spargel | Pariser Kartoffeln | Escabèche-Sud

43.00 €

LES VIANDES

... Fleischgerichte

FÜR ZWEI ZUM TEILEN

BOEUF BOURGUIGNON

Kartoffel-Nussbutter-Püree | Speck-Perlwiebel-Schmelze

38.00 € p.P

LABEL ROUGE STUBENKÜKEN

Sellerie-Mille-Feuille | junger Lauch | Morchel

41.00 €

FEINES VOM SALZWIESENLAMM

kurzgebraten & geschmort

Artischocke | Kartoffel-Chèvre-Gratin | Salzzitronen-Thymian-Sauce

45.00 €

MENU SURPRISE

... Überraschungsmenü

3 GÄNGE 69.00 € | 4 GÄNGE 85.00 € | 5 GÄNGE 95.00 €

(nur tischweise bestellbar)

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

LES DESSERTS

... Süßes

DÔME VON IVOIRE SCHOKOLADE

Rhabarber | Mandel-Eis

13.00 €

CRÊPE SUZETTE

Orangenfilets | Tahiti-Vanille-Eis | Grand Marnier

14.00 €

LES FROMAGES

... Käse

SAINTE MAURE IM BRICKTEIG

Rote Zwiebel-Gewürz-Chutney

15.00 €



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.