
HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT
1718

AMUSEMENT

... für's erste Kennenlernen

BAYONNE-SCHINKEN UND WALNUSS-SALAMI

Salzbutter | Liebenstein Baguette

16 €

AUSTERN TIA MAARA N° 3

Gartengurke | grüner Apfel | Holunderblüten-Vinaigrette

3 STÜCK | 18 €
JEDE WEITERE | 6 €

LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

ELSÄSSISCHES SCHNECKENPFÄNNCHEN

Aufgeschlagene Kräuterbutter | Krustenbrot | Tomate

6 STÜCK | 16 €
12 STÜCK | 24 €

MOUSSE VON TOM DE CHÈVRE

Grüner Spargel | Kräutersalat | Champagner-Vinaigrette | Pistazienschaum

20 €

MAKRELE

Pfälzer Mandel | Mirabelle | Piment d'Espelette

21 €

GEPÖKELTE KALBSZUNGE

Roter Spitzpaprika | Taggiasca Oliven | eingelegte rote Zwiebeln

23 €

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

LES SOUPES

... die Suppen

GURKEN-KALTSCHALE

Cantaloupe Melone | grüne Chili | Rote Bete

13 €

BOUILLABAISSSE 1718

Fenchel | Comté Croûton | Rouille Sauce

ALS VORSPEISE | 19 €

ALS HAUPTGANG | 28 €

LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

GEBACKENE ZUCCHINIBLÜTE

Pfifferlinge | Weißweinschaum | Schalotte

18 €

KONFIERTE WILDGARNELE

Lardo Schinken | Erbse | Basilikum | Zitronen-Beurre blanc

23 €

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 | Belper Knolle | Beurre blanc

26 €

LES POISSONS

... Fischgerichte

ZANDER VOM ALTRHEIN

Blattspinat | cremige Polenta | Kaviar-Schnittlauch-Sauce

42 €

SEEZUNGE À LA GRENOBLE

Kartoffel-Nussbutter-Mousseline | Poverade | Petersilie | Zitrone | Kapern

44 €

LES VIANDES

... Fleischgerichte

FÜR ZWEI ZUM TEILEN

BOEUF BOURGUIGNON

Kartoffel-Nussbutter-Püree | Speck-Perlzwiebel-Schmelze

38 € p.P

RÜCKEN & SCHULTER VOM LAMM

Zucchini | Risotto Provence | Salzzitronen-Thymian-Sauce

45 €

FRANZÖSISCHES CHAROLAIS-RINDERFILET

Pfifferlinge | gebratene Gänseleber | Sellerie | Sauce Madeira

48 €

MENU SURPRISE

... Überraschungsmenü

3 GÄNGE 69 € | 4 GÄNGE 85 € | 5 GÄNGE 95 €
(nur tischweise bestellbar)

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

LES DESSERTS

... Süßes

MARINIERTE SOMMERBEEREN

Joghurt-Eis | Vanille-Limetten-Schaum | Knusper-Baiser

14 €

BABA AU RHUM

Weißes Kaffee-Eis | karamellisierte Ananas

15 €

LES FROMAGES

... Käse

FEINSTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL

Feigensenf | Früchtebrot

15 €



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.