
HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT
1718

AMUSEMENT

... für's erste Kennenlernen

BAYONNE-SCHINKEN UND WALNUSS-SALAMI

Salzbutter | Liebenstein Baguette

16 €

AUSTERN TIA MAARA N° 3

Holunderblüten-Vinaigrette | Gartengurke | grüner Apfel

3 STÜCK | 18 €
JEDE WEITERE | 6 €

LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

OCHSENHERZTOMATE

Basilikum-Zitronen-Vinaigrette | Senfkaviar | Mousse von Tomme de Chèvre

16 €

BOUCHOT-MUSCHELN

Fischvelouté | Crème fraîche | Wurzelgemüse | Kräuterbutter-Baguette

18 €

KALBSZUNGE

Chardonnayessig-Vinaigrette | Radieschen | Schalotten | Baguette-Croûtons

19 €

MAKRELE

Pfälzer Mandel | Mirabelle | Piment d'Espelette

21 €

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

LES SOUPES

... die Suppen

ERBSENGELOUTÉ

Geschmorte Birne | Zitronenchutney | Estragon-Chip

13 €

BOUILLABAISSSE 1718

Sauce Rouille | Fenchel | Comté Croûton

ALS VORSPEISE | 19 €

ALS HAUPTGANG | 28 €

LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

GEBACKENE ZUCCHINIBLÜTE

Weißweinschaum | Schalotte | Pfifferlinge

18 €

CONFIERTER BRETONISCHER HUMMER

Hummerschaum | bunte Tomaten | marinierter Kopfsalat

39 €

Sie möchten kein Event bei uns verpassen?

Zum Newsletter-Abo



LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

LA VERDURE

...weder Fisch noch Fleisch

TRÜFFEL-RAVIOLI

Beurre blanc | junger Spinat | Parmesan | Belper Knolle | Sommertrüffel

26 €

LES POISSONS

... Fischgerichte

KNURRHAHN À LA GRENOBLE

Petersilie | Zitrone | Kapern | tournierte Kartoffel | Blattspinat

44 €

POCHIERTER ATLANTIK-STEINBUTT

Pilzjus | geschmorte Sandkarotte | gebratene Steinpilze

47 €

LES VIANDES

... Fleischgerichte

BOEUF BOURGUIGNON

FÜR ZWEI ZUM TEILEN

Kartoffel-Nussbutter-Püree | Speck-Perlwiebel-Schmelze

38 € p.P

GEFÜLLTE IMPERIAL WACHTEL

Heller Pfefferrahm | Sommerkürbis | Pfifferlinge

44 €

FILET CHAROLAIS-RIND & OCHSENSCHWANZ

Trüffeljus | wilder Brokkoli | cremige Polenta

57 €

MENU SURPRISE

... Überraschungsmenü

3 GÄNGE 69 € | 4 GÄNGE 85 € | 5 GÄNGE 95 €

LES DESSERTS

... Süßes

BABA AU RHUM

Weißes Kaffee-Eis | karamellisierte Ananas

14 €

CRÈME BRÛLÉE VON VALRHONA CARMELIA 36 % KAKAO

Himbeersorbet | marinierte Himbeeren | eingelegte Zitrone

14 €

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.