
HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT
1718

AMUSEMENT

... für's erste Kennenlernen

KALBSBRIES „À LA MEUNIÈRE“

Butter-Brioche | Petersiliencreme | Kapern-Vinaigrette

15 €

AUSTERN TIA-MAARA NO° 3

Chesterbrot | Zitrone | Schalotten-Vinaigrette

3 STÜCK 18 €
JEDE WEITERE 6 €

LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

MARINIERTE SCHWARZWURZEL

Crème fraîche | Haselnussgremolata | Feldsalatröschen

19 €

MILD GEBEIZTER LABLE ROUGE LACHS

Meerrettich | Rote Bete | Nashi Birne | Saiblings-Kaviar

24 €

NORWEGISCHER KAISERGRANAT

Tatar | Krustentiergelee | grüner Apfel | Stangensellerie | Estragon

26 €

LES SOUPES

... die Suppen

HUMMER BISQUE

gebackene Hummerpraline | gerösteter Pastinaken-Espuma

16 €

BOUILLABAISSE 1718

Sauce Rouille | Fenchel | Comté Croûton

ALS VORSPEISE | 19 €

ALS HAUPTGANG | 28 €

LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

BIO ONSEN EI

Kräuter-Hummus | wilder Blumenkohl | bunte Radieschen | Salzzitrone

19 €

WILDHASE

Ravioli | Schwarzwurzel | belgische Endivie | Mandarine

29 €

IJSSELMEER-ZANDER

Aal fumé | Belugalinsen | Kaviar

36 €

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

HASELNUSS-SPINAT-RAVIOLI

Champagnerschaum | Wintertrüffel | Topinambur

26 €

LES POISSONS

... Fischgerichte

SEETEUFEL „ROTISSERIE“

Geflügelreduktion | Spitzkohl | Topinambur

41 €

BRETONISCHER GLATTBUTT

Vin-Jaune-Sauce | Herzmuscheln | Lauchgratin | Maxim-Kartoffeln

44 €

LES VIANDES

... Fleischgerichte

BOEUF BOURGUIGNON FÜR ZWEI ZUM TEILEN

Ochsenschwanz | Kartoffel-Mousseline | französischer Bauernspeck | Perlzwiebel | Schmorgemüse

38 € p.P

POULET DE BRESSE

Keulenconfit | Entenleber | Sellerie | Herbsttrüffel

46 €

SIKA HIRSCHKALB

vom Gutshof Polting

Wildjus | Mandelplätzchen | Portwein-Apfel | Herbsttrompeten

48 €

CHAROLAISE-RINDERFILET

Knochenmarkkruste

Madeira-Sauce | Dauphine-Kartoffeln | Rahm-Schwarzwurzel

52 €

MENU SURPRISE

... Überraschungsmenü

3 GÄNGE 74 € | 4 GÄNGE 89 € | 5 GÄNGE 99 €

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

LES DESSERTS

... Süßes

TARTE TARTIN

Crème fraîche | Apfel | Karamell | Vanille

15 €

BANANENSPLIT 2.0

Crèmeaux | Valrhona Andoa Noire 70 % | Kokoseis | Limette

13 €

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.