
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 | Saibling-Kaviar

24 €

NORWEGISCHER KAISERGRANAT

Tatar | Krustentiergelee | grüner Apfel | Stangensellerie | Estragon

26 €

LES SOUPES

... die Suppen

HUMMER BISQUE

gebackene Hummerpraline | gerösteter Pastinaken-Espuma

16 €

BOUILLABAISSE 178

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](#)



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 | Herbstrompeten

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.