
HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT
1718

AMUSEMENT

... für's erste Kennenlernen

AUSTERN TIA-MAARA NO° 3

Chesterbrot | Zitrone

JE STÜCK 6 €

ODER

AUSTERN TIA-MAARA NO° 3

Buttermilch | Granny Smith

JE STÜCK 7 €

—————

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Apfel | Portwein | Sauerteig-Brioche

18 €

—————

LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

ROTE BETE

Sauerklee | Chèvre | Sesam | Cassis

22 €

—————

KANINCHEN

Terrine | Dijon-Senf | Winterkräuter

22 €

—————

IJSSELMEER-ZANDER

Apfel-Kräuter-Sud | junger Lauch | Jalapeño

24 €

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

LES SOUPES

... die Suppen

SCHWARZWURZEL-VELOUTÉ

Haselnuss-Ravioli | Estragon

14 €

BOUILLABAISSE 1718

Fenchel | Comté Croûton | Sauce Rouille

ALS VORSPEISE | 19 €

ALS HAUPTGANG | 28 €

LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

TOPINAMBUR

Essenz | Textur | Mousseline

19 €

HERZBRIES VOM KALB

in Kräuter-mie de pain gebacken
Artischocken Barigoule | Verjus-Reduktion

24 €

EUROPÄISCHER HUMMER

Ravioli | Krustentierschaum | Karotte | Blumenkohl-Couscous

39 €

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

GESCHMORTER SPITZKOHL

Knollensellerie | Pilz-Jus | Birne

26 €

LES POISSONS

... Fischgerichte

NORWEGISCHER WINTERKABELJAU

Kalbszunge | Burgunderzwiebel | La-Ratte-Kartoffel

44 €

SCHWEDISCHER HEILBUTT

Champagner-Beurre-blanc | Gelbe Bete | Meerrettich | Blattspinat

46 €

LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

À PARTAGER

... für zwei zum Teilen

KALBSBÄCKCHEN IN TRÜFFEL GESCHMORT

Sauce Périgueux | Polenta | Wilder Broccoli

39 € p.P

KOTELETT VOM NORDSEE-STEINBUTT

Tomaten-Estragon-Fumet | Zitronen-Gnocchi | Blattspinat

49 € p.P

LES VIANDES

... Fleischgerichte

LAMMKEULE – ROSA GEBRATEN

vom Gutshof Polting

Thymian-Salzzitronen-Jus | Aubergine | Risotto

44 €

SCHWARZFEDERHUHN

von Jean-Claude Miral

Heller Pfefferschaum | Morchel | Kerbelwurzel | Liebstöckel

46 €

RÜCKEN VOM FERSISCHEN FLECKVIEH

20 Tage am Knochen gereift

Sauce Béarnaise | Dauphine-Kartoffeln | Lauch

52 €

MENU DU JOUR

... Tagesmenü

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

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

LES DESSERTS

... Süßes

CRÈME BRÛLÉE

Weißer Schokolade | Blaubeersorbet | Tonkabohne

13 €

KALAMANSI

Mandel | Kokos-Eis | Griechischer Joghurt

15 €

LES FROMAGES

... Käse

FEINSTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL

Feigensenf | hausgemachtes Fruchtbrot

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.