
HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT
1718

AMUSEMENT

... für's erste Kennenlernen

BRETONISCHE POGET-AUSTERN

Variation

Apfel – Schalotte – Kräuter | Rockefeller | Natur – der reine Geschmack

3 STÜCK
15 €

KALBSKOPFSÜLZE

Brunnenkresse-Mousse | Kopfsalat | Zitronen-Vinaigrette

15 €

LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

ROTE BETE

Sauerklee | Chèvre | Sesam | Cassis

22 €

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Geschmorter Rhabarber | Portwein-Eis | Sauerteigbrioche

23 €

IJSSELMEER-ZANDER

Apfel-Kräuter-Sud | junger Lauch | Jalapeño

24 €

LES SOUPES

... die Suppen

BÄRLAUCH-VELOUTÉ

Wachtel | Birne

15 €

BOUILLABAISSSE 1718

Fenchel | Comté Croûton | Sauce Rouille

ALS VORSPEISE | 19 €

ALS HAUPTGANG | 28 €

LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

TOPINAMBUR

Essenz | Textur | Mousseline

19 €

LOUP DE MER

Escabeche-Sud | Bretonischer Comté-Krapfen | junger Kohlrabi

25 €

EUROPÄISCHER HUMMER

Tatar-Ravioli | Krustentierschaum | Erbse | Lardo

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

MORCHEL

Erbsenschaum | Pfälzer Spargel | Schafsricotta | Buchweizen

26 €

LES POISSONS

... Fischgerichte

LACHSFORELLE

Aus der Eifel

Fisch-Velouté | Liebstöckel | Schwarzwurzel | Fondantkartoffel

44 €

SCHWEDISCHER HEILBUTT

Verjus-Schaum | Zucchiniblüte | Auberginenlasagne

46 €

LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

À PARTAGER

... für zwei zum Teilen

KALBSBÄCKCHEN IN TRÜFFEL GESCHMORT

Sauce Périgueux | Polenta | grüner Spargel

39 € p.P

KOTELETT VOM NORDSEE-STEINBUTT

Tomaten-Estragon-Fumet | Zitronen-Gnocchi | Blattspinat

49 € p.P

LES VIANDES

... Fleischgerichte

1718 LAMM

vom Gutshof Polting

Tomaten-Salzzitronen-Jus | Poverade | Bärlauch-Risotto

44 €

SCHWARZFEDERHUHN

von Jean-Claude Miral

Heller Pfefferschaum | Morchel | grüner Spargel | Radieschen

46 €

RÜCKEN VOM FERSISCHEN RIND

Sauce Béarnaise | Dauphine-Kartoffeln | Pfälzer Stangespargel

56 €

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

Bourbon Vanille | Blaubeersorbet | Tonkabohne

13 €

RHABARBER & IVOIRE SCHOKOLADE

Hafer-Mandel-Crunch | Joghurt aus der Normandie | Himbeersorbet

15 €

LES FROMAGES

... Käse

FEINSTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL

Feigensenf | hausgemachtes 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.