

---

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 €

---

## JAHRGANGSSARDINE 2021

Bunte Tomaten | Apfel-Ingwer | Sauerteig-Crostini

29 €

---

# LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

## BUNTE KAROTTEN-TARTE

Passionsfrucht | Schafskäse | Löwenzahn

18 €

---

## SÜLZE VOM ELSÄSSER SAIBLING

Buttermilch | Spargel | Kräutermayonnaise | Saiblinskaviar

23 €

---

## ENTENLEBERTERRINE

Rhabarber | Süßweineis | Sauerteig-Brioche

28 €

# LES SOUPES

... die Suppen

## BOUILLABAISSE 1718

Fenchel | Comté Croûton | Sauce Rouille

ALS VORSPEISE 19 €

ALS HAUPTGANG 28 €

---

## KRUSTENTIER-BISQUE

Hummer-Croustillon | Estragon

19 €

---

# LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

## FRANZÖSISCHE ARTISCHOCKE MIT SAFRAN

Artischocke geschmort | Safransüppchen | Mousseline | Chips

18 €

---

## HECHTKLÖSSCHEN & SAUCE NANTUA

Zandertatar | gedämpfter Spargel

28 €

---

## JAKOBSMUSCHELN & SAUCE VIERGE

Vinaigrette aus confierten Tomaten, Schalotten, Zitronen, Oliven

Rübstiel | Haselnuss

35 €

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-RAVIOLI

Erbse | gesalzener Schafricotta

28 €

---

## LES POISSONS

... Fischgerichte

### BRETONISCHE SCHOLLE

Weißer Tomaten-Nage | Erbse | Grüne Erdbeere

41 €

---

### NORDSEE STEINBUTT

Beurre Blanc | Weißer Spargel in Nussbutter confiert | Pommes fondant

45 €

# LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

## À PARTAGER

... für zwei zum Teilen  
& begleitet von saisonalen Beilagen

### GETRÜFFELTES BRESSEHUHN

40 Minuten Zubereitungszeit  
Brust & Keule in 2 Gängen

79 €

---

### LOUP DE MER IN DER MEERSALZKRUSTE

60 Minuten Zubereitungszeit

84 €

---

## LES VIANDES

... Fleischgerichte

### WACHTEL AUS CHALLANS

Soufflierte Brust & Keule  
Estragonjus | Spello-Bohne | Mini-Chicorée | Shiitake

45 €

---

### RINDERFILET & OCHSENSCHWANZ

Rotwein-Schalottenjus | geschmolzene Stopfleber | Kartoffel-Mousseline

55 €

---

### MAIBOCK

vom Gutshof Polting  
Wildjus | Sauerkirsche | Navette | Kartoffel-Cannelloni

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

## PFÄLZER ERDBEERE

Geeistes Sektsüppchen | Mandeleis | Zitronenverbene

14 €

---

## RHABARBER & IVOIRE SCHOKOLADE

Hafer-Crunch | Joghurt aus der Normandie | Himbeersorbet

14 €

---

# LES FROMAGES

... Käse

## FEINSTE AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM ROHMILCHKÄSE

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](mailto:bewerbung@ketschauer-hof.com)



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