
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

GEROLLTES OMELETTE MIT PFIFFERLINGEN

Sommertrüffel-Vinaigrette | Radieschen | Paprika | Erbse

18 €

CARPACCIO VOM REH

Wacholder-Vinaigrette | Pfifferlinge | Kirsche | Haselnuss-Crumble

25 €

MARINIERTE GÄNSESTOPFLEBER

Aprikosen-Confit | Süßwein-Eis | 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

ZUCCHINIBLÜTE

Salzzitronen-Gel | Couscous | Joghurt mit Ducca-Gewürz | Koriander

18 €

FELSENMEER ROTBARBE

Piri-Piri | Gurke | Taggiasca-Oliven | Basilikum-Öl

32 €

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

RISOTTO MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

Schaum von Pfifferlingen | Erbsen | Liebstöckel

28 €

LES POISSONS

... Fischgerichte

ELSÄSSER SAIBLING, IN ZITRONENÖL CONFIERT

Beurre blanc von Zitrusfrüchten | Fenchel in drei Texturen | Aprikose

40 €

STEINBUTT AUS DER BRETAGNE

Kruste aus Ochsenmark und Liebstöckel | Essenz weißer Tomaten
gedünsteter Lauch | confierte Gewürztomaten

45 €

LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

À PARTAGER

... für zwei zum Teilen

GETRÜFFELTES BRESSEHUHN

40 Minuten Zubereitungszeit, serviert in zwei Gängen
Brust & Keule | saisonale Beilagen

85 €

BRETONISCHE SEEZUNGE

40 Minuten Zubereitungszeit
in Nussbutter gebraten | saisonale Beilagen

110 €

LES VIANDES

... Fleischgerichte

LABEL ROUGE PERLUHN

sous-vide gegarte Brust & Cassolette von der Keule in Zitronensauce
Geflügeljus | Artischocke | Erbsen-Falafel | grüner Spargel

45 €

ENTRECÔTE VOM CHAROLAIS-RIND

Sauce Béarnaise | Ratatouille provençale | confierte Schalotte | Pommes Dauphine mit Gruyère

55 €

REHMEDAILLONS IM PFEFFERMANTEL

Wild-Rum-Sauce | Gewürz-Ananas | Pfifferlinge | Pommes Macaire

56 €

MENU DU JOUR

... Tagesmenü

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

LES DESSERTS

... Süßes

PFÄLZER ERDBEERE & IVOIRE-SCHOKOLADE

Champagner-Granité | Mandel-Financier | Holunderbeeren-Sorbet

Erdbeer-Consommé | Weiße-Schokoladen-Mousse

14 €

BABA AU RHUM, APRIKOSE UND JOGHURT

Rum-Savarin | Praliné-Chantilly | Aprikosensorbet | Crèmeux von Joghurt

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



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

ENTDECKEN SIE DIE VINOHEKEN UNSERER DREI SCHWESTERWEINGÜTER

Drei eigenständige Weinerlebnisse, geprägt von
gemeinsamer Herkunft und Leidenschaft.

WEINGUT GEH. RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN



WEINGUT REICHSRAT VON BUHL



WEINGUT VON WINNING



BE PART OF OUR TEAM
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION
MELDEN SICH GERNE UNTER:
bewerbung@ketschauer-hof.com



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