

---

HERZLICH  
WILLKOMMEN  
IM

RESTAURANT  
1718

---

# AMUSEMENT

... feine kleine Appetizer

## BRETONISCHE POGET-AUSTERN

Variation

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

3 STÜCK  
15 €

---

## WEINBERG SCHNECKEN ELSÄSSER ART

Knoblauch-Kräuterbutter | Baguette

15 €

---

# LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

## MARINIERTER FENCHEL

Zitrusfrüchte | Oliven | Pistazien

18 €

---

## THUNFISCH

Alte Tomate | Basilikum | Krustentier-Nage

27 €

---

## ELSÄSSER FOIE GRAS

Calanda-Pfirsich | Süßweineis | Sauerteig-Brioche

32 €

# LES SOUPES

... die Suppen

## FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE „GRATINÉE“

Karamellisierte Zwiebeln | aromatische Essenz | Landbrot mit Gruyère

14 €

## BOUILLABAISSSE 1718

Fenchel | Comté Croûton | Sauce Rouille

ALS VORSPEISE 19 €

ALS HAUPTGANG 28 €

# LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

## RAVIOLI FLORENTINE

Bio-Ei | Comté | Sommertrüffel | Spinat

21 €

## LOUP DE MER

Sauce au vin blanc | Stangensellerie | Anchovis

38 €

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

### BLUMENKOHL-TAJINE

Karotten-Jus | Salzzitrone | Za'atar-Gewürz | geräucherte Mandel

29 €

---

## LES POISSONS

... Fischgerichte

### ROCHENFLÜGEL

Nussbutter | Kapern | Petersilie | Salzzitrone | Artischocke barigoule

41 €

---

### NORDSEE-STEINBUTT

Champagner | Graupen | Estragon | Lauch | Kalbskopf-Croustillant

52 €

# LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

## À PARTAGER

... für zwei zum Teilen

begleitet von saisonal komponierten Beilagen

### BRETONISCHE SEEZUNGE

40 Minuten Zubereitungszeit

110 €

### DRY-AGED ENTRECÔTE DOUBLE

ca. 450 g

40 Minuten Zubereitungszeit

135 €

## LES VIANDES

... Fleischgerichte

### BRESSE-TAUBE

Sauce Albufera | Sellerie | Brombeere | Steinpilz

42 €

### LABEL ROUGE LAMMRÜCKEN

Amontillado-Jus | Mais | Mirabelle

51 €

### SOUFFLIERTES MILCHKALBSFILET

Vin Jaune | Artischocke | junge Erbse | Pfifferlinge

53 €

## 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

### GRAND CRU SCHOKOLADE 70 %

Bourbon-Vanille-Chantilly | Kakao-Sorbet | Schokoladen-Croustillant  
Passionsfrucht

14 €

---

### PFÄLZER ERDBEERE & IVOIRE-SCHOKOLADE

Champagner-Granité | Mandel-Financier | Holunderblüten-Sorbet  
Erdbeer-Consommé | Mousse aus weißer Schokolade

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)

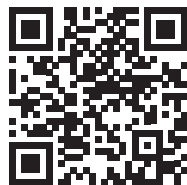


BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICETEAM.  
ALLE PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

# ENTDECKEN SIE DIE VINOTHEKEN UNSERER DREI SCHWESTERWEINGÜTER

Drei eigenständige Weinerlebnisse, geprägt von  
gemeinsamer Herkunft und Leidenschaft.

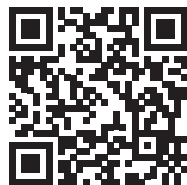
**WEINGUT GEH. RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN**



**WEINGUT REICHSRAT VON BUHL**



**WEINGUT VON WINNING**



**BE PART OF OUR TEAM**  
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION  
MELDEN 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.