HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

RESTAURANT

1718

AMUSEMENT

… feine kleine Appetizer

BRETONISCHE POGET-AUSTERN

Variation
Natur – der reine Geschmack
Pochiert – mit grünem Apfel und Meerrettich
Verjus-Gurke | Schnittlauch | knusprige Kartoffeln

3 STÜCK
15 €

WEINBERG SCHNECKEN ELSÄSSER ART

Knoblauch-Kräuterbutter | Baguette

15 €

LES ENTRÉES

… die Vorspeisen

PÂTÉ EN CROÛTE

von Kalb und Geflügel
Friséespitzen | Schwarzwurzelsalat | Madeira-Gelee | Crème fraîche

25 €

BACHSAIBLING „IKE JIME“

Champagner-Vinaigrette | Kartoffel | Bio-Eigelb
Dijon-Senf | Schnittlauch | Saiblingskaviar

27 €

ELSÄSSER FOIE GRAS

Pfälzer Quitte | Portwein-Eis | Sauerteig-Brioche | Piemonteser Haselnuss

32 €

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

LES SOUPES

… die Suppen

MARONEN-VELOUTÉ
St. Jakobsmuschel | Topinambur | Beurre noisette

15 €

BOUILLABAISSE 1718
Fenchel | Comté Croûton | Sauce Rouille

ALS VORSPEISE 19 €
ALS HAUPTGANG 28 €

LES ENTRÉES CHAUDES

… für Zwischendrin

STEINPILZ-RAVIOLO
Madeira-Wein | Petersilie | Comté | Birne

21 €

IJSSELMEER-ZANDER
Beurre blanc | Spitzkohl | Blutwurst | gerösteter Buchweizen

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

Burgunder-Trüffel | gebackenes Bio-Eigelb | Champignon-Mousseline

29 €

LES POISSONS

… Fischgerichte

BRETONISCHER LOUP DE MER

Verjus | Bouchot-Muschel | Topinambur | schwarzer Knoblauch | Estragon

43 €

NORDSEE-STEINBUTT

Hummerschaum | junger Spinat | Artischocke | Zitronen-Gnocchi

51 €

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

LES PLATS PRINCIPAUX

… die Hauptspeisen

À PARTAGER

… für zwei zum Teilen
begleitet von saisonal komponierten Beilagen

SIKA HIRSCHKALB WELLINGTON

40 Minuten Zubereitungszeit

92 €

BRETONISCHE SEEZUNGE

40 Minuten Zubereitungszeit

110 €

LES VIANDES

… Fleischgerichte

KALBSBACKE IN BURGUNDER-TRÜFFELN GESCHMORT

Sauce Périgueux | Sellerie-Millefeuille | Kartoffel-Mandel-Kroketten

39 €

FRANZÖSISCHE ENTE VON MIÉRAL

Entenjus mit Cassis | Keulen-Praliné | offener Crêpe | Kohlrabi

45 €

SIKA-HIRSCHKALB IN TRAMEZZINI-KRUSTE

vom Gutshof Polting
Sauce Gibier | Romanesco | Hagebutte | Waldpilze

46 €

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

TARTE TATIN
Salzkaramell | Crème-fraîche-Eis | Haselnuss-Praliné

14 €

HERBSTLICHE WILLIAMSBIRNE
Burgundertrüffel-Eis | 74 % Valrhona Millot-Schokolade | Sauerrahm-Sorbet

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 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

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