

ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Sardellenpesto & Hummus

Geröstetes Zitronenbrot

9.50 €

Feiner San Daniele Schinken

Taggiasca-Oliven | würziges Malzbrot

14.50 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Schaumsuppe von Pfifferlingen

Madeira | Lauchöl

10 €



zusätzlich mit einer gebratenen

St. Jakobsmuschel

6 €

Cremige Burrata

Avocado-Tatar | Melone | 2-erlei Eifler Bio-Tomate

18.50 €

Marinierte Meerforelle „Ike Jime“

Pfifferlinge | Rettich | Citrus-Vinaigrette | Schnittlauch-Öl

19 €

Tatar vom Rinderfilet

Dijonnaise | Meerrettich | Tramezzini | Jahrgangs-Sardine

23 €

Gegrillte St. Jakobsmuscheln

Radiccio trevisiano | Basilikum-Emulsion | Salzzitronen-Tomaten-Chutney

24 €



PIZZA „400“

Pizza Cantrello

Gelbe Zucchini | Pfifferlinge | Scamorza
Rucola | Bio Zitrone
16 €

Pizza Finocchiona

Fenchel-Salami | Taggiasca Oliven
Schwarzer Pfeffer | Büffelmozzarella
18 €

RAVI-SOTTO & CO.

Hausgemachte Rigatoni

Pfifferlinge | Pancetta | Belper Knolle | Wilder Spargel
22 €

Ravioli Tartufo

Ricotta | Sommertrüffel | Babyspinat | Pinienkerne
Beurre blanc | Parmesan
25 €

Brunnenkresse Risotto

Kalbsherzbries | Artischocke | Mizuna Salat
28 €

LEICHT, SOMMERLICH & VEGETARISCH

Riva-Bowl mit Couscous

Mozzarella | Avocado | Melone
Tomate | Gurke | karamellisierte Quinoa
15.50 €

(...oder vegan ohne Mozzarella
und mit karamellisierten Nüssen)

Romanasalat Herzen

Caesar-Dressing | Parmesan | Thymian-Croûtons | Bio Ei
14 €



zusätzlich mit

Büffel-Mozzarella 4.50 €

Perlhuhnbrust 12.50 €

AUS DEM WASSER

Label Rouge Lachs

Gegrillte Feige | Karotte | Tropea Zwiebeln
37 €

Bretonischer Seeteufel

Baby-Aubergine | Poverade | Krustentier-Nagé
40 €

GRILLED MEAT*
VOM BIG GREEN EGG

Chateaubriand für Zwei

400 g doppeltes Filetsteak | Pfifferlinge | wilder Brokkoli
Rosmarinkrapfen | Sauce Béarnaise
45 € p.P.

US-Flat Iron

200 g | 36 € /// 300 g | 45 €

Kalbskotelett

„Piemonteser Rind“

400 - 470 g inkl. Knochen | 46 €

T-Bone

„Dry Aged Pommern“

500 g - 600 g inkl. Knochen | 49 €

Rinderfilet 4/5er

„Dry Aged Husum“

200 g | 42 € /// 300 g | 61 €

JEDES
STEAKGERICHT
BEINHALTET
EINE BEILAGE
UND EINE SAUCE
NACH WAHL

ACCESSOIRES

+ 4.90 €

Wilder Brokkoli mit Mandel-Butter
Rahm-Pfifferlinge
Spinat-Salat mit Schalotten-Vinaigrette
Rosmarinkrapfen
Riva-Fries

UPGRADE

Trüffelpommes mit Parmesan

+ 6.50 €

SAUCEN

+ 3.80 €

Sauce Béarnaise
Helle Pfeffersauce
Kalbsjus
würzige Gremolata
Café de Paris-Butter

* ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.

DESSERTS

Mousse vom Muscovado Zucker

Wilde Heidelbeeren | Limette | karamellisierte weiße Schokolade
12 €

Creme Brûlée von Tahiti Vanille

Himbeersorbet | Knusper-Streusel | Baiser
13 €

Original Beans Simple Dark

Kakaobruch | Ananas | Kalamansi
14 €

Französischer Rohmilchkäse

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot
16 €

SORBET& ICE CREAM

Cassis
Joghurt-Maracuja
Himbeer

pro Kugel
3.50 €

Pistazie
Walnuss
Gesalzene Karamell

pro Kugel
3.50 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	4 €
Cappuccino	5 €
Latte Macchiato	6 €
Espresso	4 €
Espresso Doppio	6.50 €
Espresso Doppio Macchiato	7 €
Milchkaffee	6 €

DIGESTIF

DESTILLERIE THOMAS SIPPEL

Choco Kirsch Chili Likör	4 cl	5 €
Amaretto & Pistazien Likör	4 cl	5 €

BRANDY & COGNAC

Cardenal Mendoza	4 cl	7 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	15 €

RUM

Havana Club 7 Anos	4 cl	6 €
Ron Zacapa Centenario XO	4 cl	18 €

EDELBRÄNDE

Riserva Nonino 30 ANNI		
in der 6,3l-Jubiläums-Flasche	2 cl	9 €
O. Wittmer Williams Christ Brand	2 cl	5 €
O. Wittmer Haselnuss Geist	2 cl	8 €
Scheibel Altes Pflümle	2 cl	9 €

LIKÖRE & BITTERS

Baileys Irish Cream	4 cl	5 €
Limoncello	4 cl	5 €
Ramazotti	4 cl	5 €
Averna	4 cl	5 €
DELIRIUM Pfalzbrew – Espressolikör	4 cl	7 €



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

