

ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Sardellenpesto & Hummus

Geröstetes Zitronenbrot

9.50 €

Spanischer Jamón Ibérico Schinken

Taggiasca Oliven | würziges Malzbrot | Pecorino Bruch

18 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Kürbis Velouté

Steirisches Kernöl | Kürbiskern Croûtons | gegrillte Jakobsmuschel

16 €

Geflämmtter Königslachs

Buttermilch Dashi | Karotte | Kaviar

23 €

Norwegischer Kaisergranat

Dim Sum | Schwarzwurzel | Rote Beete | Krustentierschaum

24 €

Tatar vom Rinderfilet

Dijonnaise | Meerrettich | Crème fraîche | Kapern | Imperial Kaviar

27 €



PIZZA „400“

Pizza Autunno

Marone | gesalzener Ricotta | Baby Mangold
16 €

Pizza Nduja

Nduja | Steinchampignons | Taleggio | Bio Zitrone
18 €

RAVI-SOTTO & CO.

Ravioli Tartufo

Ricotta | Herbsttrüffel | Babyspinat | Beurre blanc | Parmesan
25 €

Fregola Sarda „Toasted“

Zweierlei Wachtel | Champignon Crème | Perlzwiebeln | Waldpilze
27 €

LEICHT, HERBSTLICH & VEGETARISCH

Feld- & Pflücksalat

Sherry-Honig-Vinaigrette | karamellierte Walnüsse | Birne | Ziegenkäse
15 €

Riva-Bowl mit Falafel Bällchen

Kürbis | gepickelte Gurke | Brokkoli-Couscous | Büffel-Mozzarella
16 €

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



Perlhuhnbrust 12.50 €
Streifen vom Rinderfilet 14€

AUS DEM WASSER

Ijsselmeer Zander

Panchetta | Traube | Gorgonzola Risotto

39 €

Geangelter Loup de mer

Kürbis-Zitronengras-Nage | geschmorte Pak Choi mit Macadamianuss

41 €

WALD & WIESE

Kalbsbacke in Apfel Cidre Sauce geschmort

Parmesan-Polenta | Steinpilze

42 €

Rehrücken Baden-Baden für Zwei

Am Knochen gegart

Preiselbeer-Birne | Kartoffel-Baumkuchen

Rosenkohlblätter | Wildjus

46 € p.P.

GRILLED MEAT*
VOM BIG GREEN EGG

US Bürgermeister Stück IBP
(sous vide & gegrillt)
250 g | 39€

Karree vom Ibérico Schwein
350 g | inkl. Knochen | 41 €
Besonders zartes und fein marmoriertes,
spanisches Schweinefleisch aus der wilden Aufzucht

Rinderfilet 4/5er
„Dry Aged Charolaise-Rind“
200 g | 45 € /// 300 g | 64 €



Chateaubriand für Zwei
Kartoffelkrapfen | Waldpilze | Sauce Béarnaise
450 g | 45 € p.P.
(Gar- und Ruhezeit ca. 45 Min)

ACCESSOIRES

+ 4.90 €

Bohnen mit Zitrone & Pancetta
Grüne Blattsalate
Senf-Rosmarin-Krapfen
Waldpilze
Riva-Fries



Trüffelpommes mit Parmesan
+ 6.50 €

SAUCEN

+ 3.80 €

Sauce Béarnaise
würzige Gremolata
Café de Paris-Butter
Kalbjus

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

DESSERTS

Schmand Mousse

Blutorange | Tahiti Vanille | Baiser
12 €

Crème Brûlée von der Vollmilchschokolade

Himbeersorbet | Knusperstreusel | Mandelflorentiner
13 €

Original Beans Schokolade 70%

Mango-Passionsfrucht-Gel | Kakaobruch | Kokosnuss Eis
14 €

Französischer Rohmilchkäse

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot
16 €

SORBET & ICE CREAM

Joghurt
Himbeere
Brombeere

pro Kugel
3.50 €

Walnuss
Gesalzenes Karamell
Pistazie

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

