

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

Blumenkohl Velouté

Tonkabohne | St. Jakobsmuschel

15 €

Klassisches Rindertatar

30 Tage gereift und von Hand zubereitet

Nussbutter-Mayonnaise | Graubrot | Wachtelei

23 €

Vitello Tonnato

Rosa Kalbslende | Thunfisch-Crème

Kapernäpfel | rotes Zwiebel-Chutney

24.50 €

LEICHT, VITAMINREICH & VEGETARISCH

Caeser Salad

Romana Salatherzen | Thymian-Croûtons | Parmesan | Bio Ei
14.50 €

Riva-Bowl mit Falafel Bällchen

Römersalat | gepickelter Kürbis | Granatapfel | Hirse | Lesbos Feta
18 €

(...oder vegan ohne Lesbos Feta mit karamellisierten Nüssen)



Perlhuhnbrust 12.50 €
Streifen vom Rinderfilet 14.50 €

PASTA

Trüffel-Ravioli

Wintertrüffel | Babyspinat | Pinienkerne | Champagnerschaum | Parmesan
26 €

Norwegischer Kaisergranat Agnolotti

Pulpo | Krustentiersauce | Sandkarotte
29 €

PIZZA „400“

Funghi e Tartufo

Wintertrüffel | Egerlinge | Fior di Latte | Parmesan
17 €

Capri di Salsiccia

Fenchel Salsiccia | Kapern | Fior di Latte | Rucola
18.50 €

AUS DEM WASSER

Skrei

Auch bekannt als Winterkabeljau

Bouchot-Muschelsud | rote Beete | Brandade | Brunnenkresse

44 €

Ganze Atlantik Seezunge für Zwei

Schalottenspinat | Mandelbutter

Pariser Kartoffeln

46 € p.P.

VON DER WIESE

Gefüllte Kalbsbrust in Roséwein

Zitronen-Gnocchis | wilder Brokkoli

39.50 €

Lammhüfte vom Salzwiesenlamm

Thymian-Honig Jus | gefüllte Poverade | Kartoffelkrapfen

41 €



GRILLED MEAT* VOM BIG GREEN EGG

Karree vom Ibérico Schwein

Besonders zartes und fein marmoriertes, spanisches Schweinefleisch aus wilder Aufzucht

350 g inkl. Knochen | 43 €

Greater Omaha Roastbeef

Knochenloser Schnitt von der oberen Rinderlende, geschmackvoll mit vollmundiger Textur – etwas fester, als die des Rinderfilets, mit Fettdeckel und intensiver Marmorierung

200 g | 42 € III 300 g | 61 €

Rinderfilet 4/5er

Dry Aged Husum 30 Tage gereift

200 g | 45 € III 300 g | 64 €

„Dry Aged Husumer“ Porterhouse-Steak

Großes Rindersteak mit einem Filet- und Roastbeefanteil, getrennt durch den T-Knochen – der perfekte Mix aus zartem Fleisch und intensiven Aromen

670 g inkl. Knochen | 87 €

Rinderfilet Wellington für Zwei

In Blätterteig gegartes Filet

Romanesco | Kartoffelgratin | Périgord-Trüffel Jus

400 g | 45 € p.P.

(Gar- & Ruhezeit ca. 45 min.)

ACCESSOIRES

+ 4.90 €

Romanesco
Feldsalat mit Champagnervinaigrette
Kartoffelgratin
Schalottenspinat
Riva-Fries



Trüffelpommes mit Parmesan

+ 6.50 €

SAUCEN

+ 3.80 €

Sauce Béarnaise
Rotwein-Schalotten-Sauce
Mojo Rojo
Café de Paris-Butter

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

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Birnen-Chutney | Tahiti-Vanilleeis

(Garzeit min. 15 Min.)

14 €

Topfenmousse

Karamellisierte weiße Schokolade | Orange | Walnusseis

14 €

Baba au Rhum

Vanille Chantilly | marinierte Beeren | Valrhona Schokosauce | Kokosnusseis

15 €

Französischer Rohmilchkäse

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot

16 €

SORBET & ICE CREAM

Passionsfrucht

Himbeere

Buttermilch

pro Kugel

3.50 €

Walnuss

Pistazie

Gesalzenes Karamell

pro Kugel

3.50 €

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

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

DIGESTIF

Auszug aus der Barkarte

DESTILLERIE THOMAS SIPPEL

Choco-Kirsch-Chili-Likör	4 cl	5 €
Orange-Ingwer-Rum	4 cl	7 €

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	2 cl	9 €
O. Wittmer Williams Christ Brand	2 cl	5 €
O. Wittmer Kirschbrand	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

