

ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Auberginencreme & Ziegenquark mit Olivenöl

Geschmolzene Nduja | geröstetes Krustenbrot

9.50 €

Gebackenes Kalbsbries

Estragon Crème Fraîche | Umai Kaviar

12 €

Spanischer Jamón Ibérico Schinken

Taggiasca Oliven | würziges Malzbrot | Pecorino Bruch

19 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Spargelschaumsüppchen

Spargelragout | Brioche Croûtons

13 €

Krustentierschaumsuppe

Tomaten-Concassée | Zuckerschote | Meerwassergarnele

15.50 €

Rindertatar

30 Tage gereift und von Hand zubereitet

Avocado | Kartoffelstroh | Wachtelei

23 €

Mild gebeizte Meerforelle

Grüner & weißer Spargelsalat | Schnittlauch-Vinaigrette | Crème Fraîche | Kaviar

24.50 €

PIZZA „400“

Verde di Capra

Gegrillte Aubergine | Bärlauchpesto | Fior di Latte | Ziegenkäse | Pinienkerne
17 €

Fior di Parma

Parmaschinken | Fior di Latte | Parmesan | Rucola
18.50 €

PASTA

Trüffel-Ravioli

Sommertrüffel | Blattspinat | Pinienkerne | Champagnerschaum | Belper Knolle
26 €

Norwegischer Langustine-Cappelletti

Pulpo | Krustentiersauce | Erbsen | Spargel
32 €

LEICHT, VITAMINREICH & VEGETARISCH

Caesar Salad

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

Riva-Bowl mit Falafelbällchen

Endiviensalat | eingelegte Radieschen | Kohlrabi | Couscous | körniger Frischkäse mit Avocado
18 €

(...oder vegan ohne Frischkäse, dafür mit karamellisierten Nüssen)



Meerwassergarnele 12 €

Französische Perlhuhnbrust 12.50 €

Streifen vom Rinderfilet 14.50 €

AUS DEM WASSER

Bretonischer Seeteufel

Weißer Tomaten-Nage | Bärlauchrisotto | Peperonata
39.50 €

Atlantik-Heilbutt

Aprikosen-Hollandaise | Stangenspargel | Blattspinat | Kartoffelwürfel
44 €

Ganze Atlantik Seezunge für Zwei

Grüner & weißer Spargel | Mandelbutter
Pariser Kartoffeln
46 € p.P.

VON DER WIESE

Poulet de Bresse

Mit Bianchetto-Trüffel gespickte Brust

Keulenragout | Kichererbsen-Pommes „Panisse“ | Frühlingsgemüse
39 €

Rücken vom Holsteiner Kalb

Kalbskopfpraline | Madeirasoße | Morchel | Artischocke | Petersiliengnocchi
47 €

GRILLED MEAT* VOM BIG GREEN EGG

Hüftsteak vom Wagyu „BMS 6-12“

200 g | 41 € /// 300 g | 59 €

US IBP Short Rib

Sous vide gegart & gegrillt

200 g | 42 €

Secreto vom Ibérico Schwein

*Das „geheime“ Filet liegt zwischen Schulter und Nacken,
besonders zart, saftig und marmoriert*

300 g | 43 €

Rinderfilet 4/5er

Dry Aged Husum, 30 Tage gereift

200 g | 45 € /// 300 g | 64 €

Chateaubriand für Zwei

Sauce Béarnaise | Mandelkrapfen | Bundmöhre

(Gar- & Ruhezeit ca. 45 min.)

46 p.P. €

Spargel zum Steak

ca. 250 g Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Béarnaise

22 €

ACCESSOIRES

+ 4.90 €

Endiviensalat mit Knoblauch-Dressing
Petersilienkartoffeln
Mandelkrapfen
Riva-Fries

Trüffelpommes mit Parmesan

+ 6.50 €

UPGRADE

SAUCEN

+ 3.80 €

Sauce Béarnaise
Rotwein-Schalotten-Sauce
Trüffelmayonnaise
Café de Paris-Butter



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

DESSERTS

Sekt-Sorbet

Zitronensorbet | Riesling Sekt Weingut Geh. Rat Dr. Bassermann-Jordan
9 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Mango-Passionsfrucht-Chutney | Ananas-Sorbet
(Garzeit min. 15 Min.)
14 €

Mille-Feuille

Pistazienparfait | weiße Schokolade | Himbeer-Crèmeux | Thymian
15 €

Mandelblüte & Rhabarber

Schoko Financier | Rhabarber-Ragout | Mandelblüten-Sabayon | Sauerrahmeis
15 €

Französischer Rohmilchkäse

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot
16 €

SORBET & ICE CREAM

Passionsfrucht

Ananas

Zitrone

pro Kugel

3.50 €

Haselnuss

Pistazie

Zartbitterschokolade

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

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

