

VORSPEISEN

Hokkaido-Kürbis-Suppe

Ingwer | Zitronengras | Kokosmilch 9.90 €

Rote Bete

Ayran | Blätterteig | Salzzitrone 16 €

Zuppa di Pesce

Safran-Salzzitronen-Aioli | Fenchel | Röstbrot 19.50 €

Geräucherte Entenbrust

Petersilienwurzel | Walnuss | Schmand 19.50 €

Beef Tatar

Santoña-Sardelle | Sauerrahm | Essiggurke
Dinkel-Gerste-Brot 23 €



PIZZA

Pizza „Gamba“

Argentinische Wildgarnele | Basilikumpesto
Scamorza | Mangold 18 €

Pizza „Boscaiola“

Büffelmozzarella | Salsiccia | Seitlinge | Rucola 18 €

RISOTTO / PASTA

Paccheri all 'arrabbiata

San Marzano Tomaten | confierter Knoblauch
Peperoncino 19 €

Risotto-Carbonara

Confiertes Eigelb | Guanciale
Sardischer Pecorino 20 €

Ravioli „Tartufo“

Trüffel | junger Spinat
Parmesan | Pinienkerne 25 €

SALAT

Caesar-Salat

Romanasalat | Thymian-Croûtons | Ei | Parmesan-Dressing 13 €



+ Büffelmozzarella 4.50 € + Rinderfiletstreifen 9.50 €

HAUPTGÄNGE

Island-Kabeljau

Chorizo | Kartoffelmousseline | Rosenkohl

38 €

Atlantik-Steinbutt

Topinambur | Shiitake | Lauch | Trüffel

42 €



GRILLED MEAT *

VOM BIG GREEN EGG

Dry Aged „US-Flanksteak“

GRAMM		€	
200	300	35	45

Rib Eye

„Dry Aged Pommern“

300	400	42	51
-----	-----	----	----

Rinderfilet 4/5er

„Dry Aged Husum“

200	300	42	61
-----	-----	----	----

ACCESSOIRES [+ 4.90 €]

- Beilagensalat
- Wintergemüse
- Süßkartoffelpommes
- riva-Fries
- Sautierte Waldpilze

SAUCEN [+ 3.50 €]

- Sauce Béarnaise
- Kalbsjus
- BBQ-Lack
- Kräuterbutter riva

UPGRADE POMMES [+ 6.50 €]

Trüffel



ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.



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



DESSERTS

Der Schatz von Peru

Mango | Piura Porcelana 75% | Kakaobruch

12 €

Törtchen vom Frommage Blanc

Blutorangenvinaigrette | Zitronenverbene | Himbeere

13 €

Schwarzwälder Kirsch „riva -Style“

eingelegte Kirschen | Tahiti Vanille | Kirschwasser

14 €

Französischer Rohmilchkäse

Früchtebrot | Tessiner Feigensenf

16 €

SORBET 🍦 ICE CREAM

Bitterschokolade

Himbeer

Maracuja

pro Kugel

3.50 €

Gesalzenes Karamell

Pistazie

Walnuss

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 €

BUT FIRST,



- C O F F E E -

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	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 – Esspressolikör	4 cl	7 €