

SNACKS

VORSPEISEN

Auberginencreme & Ziegenquark mit Olivenöl

Geschmolzene Nduja | geröstetes Krustenbrot

9.50 €

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 €

SUPPE

Spargelschaumsüppchen

Spargelragout | Brioche Croûtons

13 €

LEICHT & VEGETARISCH

Riva-Bowl mit Falafel Bällchen

Endiviensalat | eingelegte Radieschen | Kohlrabi

Couscous | körniger Frischkäse mit Avocado

18 €

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



Meerwassergarnele 12 €

Perlhuhnbrust 12.50 €

Streifen vom Rinderfilet 14.50 €

PASTA

Trüffel-Ravioli

Sommertrüffel | Blattspinat | Pinienkerne
Champagnerschaum | Belper Knolle
26 €

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 €



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



SÜSSES

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 €



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

