

SNACKS

VORSPEISEN

Apulische Burrata

Bunte Tomaten | Passionsfrucht | Basilikumpesto
18.50 €

Spalla Cruda Schinken aus Parma

Taggiasca Oliven | Krustenbrot | Pecorinobruch
19 €

Rindertatar

30 Tage gereift und von Hand zubereitet

Krustentier-Vinaigrette | Zitronen-Crème-Fraîche | Kräutersalat
23 €

PIZZA „400“¹⁰

Bella Verde

Grüner Spargel | Burrata | Basilikumpesto | Datteltomaten | gegrillte Paprika
17 €

Pizza Salsiccia

Salsiccia | Kartoffeln | Oliven | Fior di Latte
18.50 €

LEICHT & VEGETARISCH

Caesar Salad

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

Riva-Bowl mit Falafelbällchen

Pflücksalat | Antipasti Gemüse | Orientalischer Reissnudelsalat
Lesbos Feta | Gurken-Relish
18 €

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

UPGRADE YOUR SALAD

Gratinierter Ziegenkäse 8 €
Französische Perlhuhnbrust 12.50 €
Streifen vom Rinderfilet 14.50 €



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

Aufgegossen mit Rieslingsekt des Weinguts Geh. Rat Dr. Bassermann-Jordan

Zitronensorbet

9 €

Crema Catalana

Erdbeer-Ragout | Ricotta-Eis

14 €

Eingelegte Aprikose

Tahiti Vanilleeis | Sekt-Sabayon | Melissenpesto | geröstete Mandeln

14 €

Weißer Schokoladen-Zitronen-Tarte

Cassis Sorbet | Marinierte Stachelbeeren

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

