

ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Auberginencreme & Ziegenquark mit Olivenöl

Geschmolzene Nduja | geröstete Mandeln & Granatapfelkerne | geröstetes Krustenbrot
10 €

Spalla Cruda Schinken aus Parma

Taggiasca Oliven | Krustenbrot | Pecorinobruch
19 €

Gegrillte St. Jakobsmuscheln

Bunte Tomaten | Wassermelone | Estragon | Zitrone
23 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Gazpacho Andaluz

Basilikumpesto | Artischocken-Auberginen-Tatar
13 €

Krustentier Velouté

Zuckerschoten | Tomaten-Concassée | St. Jakobsmuschel
15.50 €

Apulische Burrata

Bunte Tomaten | Passionsfrucht | Basilikumpesto
18.50 €

Marinierter Balfego Thunfisch

Tomaten-Paprika-Chutney | Focaccia | schwarze Knoblauchmayonnaise
22.50 €

Rindertatar

30 Tage gereift und von Hand zubereitet

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

PIZZA „400“
„

Bella Verde

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

Pizza Salsiccia

Salsiccia | Kartoffeln | Oliven | Fior di Latte
18.50 €

PASTA

Trüffel-Ravioli

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

Pfifferlings-Tagliatelle

Lauchzwiebeln | Kirschtomaten | weißer Tomatenschaum
29 €

LEICHT, VITAMINREICH & VEGETARISCH

Caesar Salad

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

Riva-Bowl mit Falafelbällchen

Pflücksalat | Antipasti Gemüse | Orientalischer Reismudelsalat | 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 €

AUS DEM WASSER

Bretonische Rotbarbe

Pulpo | geschmorter Fenchel | Kartoffel-Olivenöl-Stampf | Escabeche Sud
39.50 €

Loup de mer von den Kanaren

Beurre Blanc | junge Erbsen | Kräuter-Spinat-Risotto
43 €

Holländischer Baby Steinbutt für Zwei

Pfifferlinge | grüner Spargel
Tagliatelle | Estragon-Zitronenbutter
46 € p.P.

VON DER WIESE

Gefüllte Brust vom Label Rouge Schwarzfederhuhn

Sommergemüse | Pfifferlinge | Liebstöckelschaum
39 €

Saltimbocca vom Kalb

Fenchel | Parmaschinken | Ratatouillegemüse | Parmesangnocchi | Weißweinsauce
44 €



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



GRILLED MEAT* VOM BIG GREEN EGG

Hüftsteak vom Wagyu „BMS 6-12“

200 g | 41 € /// 300 g | 59 €

Pluma vom Iberico Schwein

*Zart, saftig und marmoriert - das „geheime“ Filet liegt
als Deckel auf dem Rücken*

250 g | 45 €

Rinderfilet 4/5er

Dry Aged Husum, 30 Tage gereift

200 g | 45 € /// 300 g | 64 €

Rücken vom Bayerischen Wiesenrind

200 g | 43 € /// 300 g | 59 €



ACCESSOIRES

5.20 €

Pflücksalat mit Knoblauchdressing
Ratatouille
Thymiankrapfen
Riva-Fries

11.70 €

UPGRADE

Trüffelpommes mit Parmesan

SAUCEN

3.90 €

Sauce Béarnaise
Rotwein-Schalotten-Sauce
Knoblauch-Kräuterbutter
Gremolata

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

DESSERTS

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 €