

ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Gegrillte Paprika-Walnusscreme

Ziegenquark | Olivenöl | Granatapfel

Geröstetes Krustenbrot

9.50 €

3 Krustentier-Kroketten

Trüffel-Mayonnaise | Schnittlauch

18 €

jede weitere 6 €

Prosciutto Collina Mattonella

Luftgetrockneter Landschinken, 8 Monate gereift

Taggiasca-Oliven | geröstetes Fougasse | Pecorino Bruch

19 €

SUPPEN & VORSPEISE

Maronen-Velouté

Brioche-Croûtons | weißer Portwein

13 €

Wild-Essenz

Ravioli | Gemüseperlen | Schnittlauch

14 €

Büffelmilch-Ricotta

Geschmorte Bete | Feige | Haselnuss-Gremolata

14 €

Handgeschnittenes Rindertatar

Senf-Kaviar | Babymais | schwarzer Knoblauch | Wildkräuter

23 €

Geflämmt Thunfisch „Togarashi“

Togarashi ist eine traditionelle japanische Gewürzmischung

Apfel-Stangensellerie-Sud | Ingwercreme | Basilikum

24 €

PIZZA 400⁰

Formaggi e Noci

Fior di late | Taleggio | Walnüsse | Honig | schwarzer Pfeffer
17 €

La Serrano Bianca

Serrano-Schinken | Feige | Petersilie | Büffelmich-Ricotta
18 €

PASTA

Strozzapreti Carbonara

Guanciale | Bio-Eigelb | Petersilie | Parmesan
24 €

Trüffel-Ravioli

Trüffelschaum | Wintertrüffel | Blattspinat | Belper Knolle | Pinienkerne
26 €

Kartoffel-Gnocchi

Nussbutterschaum | Schwarzwurzel | Waldpilzpesto | Spinatsalat
26 €

LEICHT, VITAMINREICH & VEGETARISCH

Caesar Salad

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

ZUSÄTZLICH MIT

Streifen vom Rinderfilet 14.50 €

Französischer Maispouardenbrust 12.50 €

Prosciutto Collina Mattonella 12 €

Riva-Bowl mit Falafelbällchen

Ebly-Salat | Hummus | Avocado | Rotkohl | Wasabi-Sesam | Cashewkerne
18 €

AUS DEM WASSER

Gegrillter Pulpo

Chorizo-Schaum | Kartoffel-Erbсенmousseline | Romanasalat
38 €

Norwegischer Kabeljau

in Nussbutter konfiert

Noilly-Prat-Schaum | Peperonata-Gemüse | Perlgrauen | eingelegte Schalotten
44 €

Ganze Atlantik Seezunge

in Kräuter-Beurre Blanc

Pak Choi mit Macadamianuss | Kartoffel-Erbсенpüree
12 € | je 100 g

VON DER WIESE

Iberico Schweinebäckchen

in Rotwein geschmort

Jus | tomatisiertes Wurzelgemüse | cremige Polenta
39 €

Französisches Label Rouge Perlhuhn

Mit Champignons gespickte Brust & Cannelloni von der Keule

Heller Pfefferrahm | Schwarzwurzel | geröstete Pastinakenmousseline
41 €



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

US Onglet

Nierenzapfen sous vide gegart & medium gegrillt

300 g | 43€

Onglet (Hanging Tender): In Frankreich als Onglet, in den USA als Hanger Steak bekannt. Aus dem Zwerchfellbereich des Rinds, relativ mager, mit intensivem Fleischgeschmack.



Karree vom irischen Salzwiesenlamm

Dry Aged – 30 Tage gereift

von „Baumann“ aus Viernheim

inkl. Knochen ca. 300 g | 52 €

Hereford-Rind Ribeye

Wet Aged

300 g | 61 € /// 400 g | 78 €

Rinderfilet 4/5er

Dry Aged – 30 Tage gereift

200 g | 46 € /// 300 g | 68 €

Chateaubriand

zum Teilen für 2 Personen

mit zwei Beilagen und zwei Saucen

450 g | 104 €

ACCESSOIRES

5.20 €

Endiviensalat mit Knoblauch-Vinaigrette

Krapfen aus Kartoffel und Fontina-Käse

Pak Choi mit Macadamianuss

Breite Bohnen mit Guanciale und Zitrone

Belgische Pommes

PREMIUM

11.70 €

Belgische Pommes mit Trüffel und Parmesan

SAUCEN

3.90 €

Sauce Béarnaise

Gremolata-Butter

Trüffel-Mayonnaise

Café-de-Paris-Sauce

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

DESSERTS

Sekt Sorbet

Zitronensorbet

*aufgegossen mit Rieslingsekt
vom Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan*
9 €

„Mont Blanc“

Marone | Birne | Mandarinen-sorbet
12 €

Amalfi-Zitronen-Tarte

Mandel | Baiser | weiße Schokolade | Basilikum-Ricotta-Eis
12 €

Opéra-Schnitte

Haselnuss | Kumquat | Erdnuss | Valrhona-Guanaja-Schokolade 70 %
12 €

Alpines Käsefinale

Taleggio | Wintertrüffel | Haselnuss | Trüffel-Lavendel-Honig
13 €

SORBET & EISCREME

Passionsfrucht
Ananas
Zitrone
Mandarine

pro Kugel
3.50 €

Ricotta-Basilikum
Pistazie
Zartbitterschokolade

pro Kugel
3.50 €