

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

Bärlauch-Velouté

Parmsanschaum | Brioche-Croûtons

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 | Burgunder-Trüffel | 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

Tafelspitz - Kalbfleisch aus Galicien

Sous vide gegart & gegrillt

200 g | 36 € /// 300 g | 49 €

Kalbfleisch aus der renommierten Herkunft „Ternera Gallega“ im grünen Nordwesten Spaniens, in Galicien.

Die Kälber wachsen dort von der Geburt bis zur Schlachtung in ihrer Heimatregion auf.

Die naturnahe Aufzucht, hohe Tierwohlstandards und die ursprüngliche Landschaft sorgen für besonders zartes Kalbfleisch mit feinem, aromatischem Geschmack.

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 €