KETSCHAUER HOF

HOTEL GENUSS EVENT

2027 VERANSTALTUNGEN

KAISERGARTEN DEIDESHEIM

HOTEL RESTAURANT TAGUNG



LIEBE GÄSTE,

2027 hält zahlreiche genussvolle Anlässe für Sie bereit. Freuen Sie sich auf besondere kulinarische Erlebnisse, ausgewählte Weinveranstaltungen und unvergessliche Abende im Genussresort Ketschauer Hof. In unseren Restaurants L. A. Jordan und 1718 erwarten Sie außergewöhnliche Genussmomente. Ergänzt wird das Programm durch weitere Events in unserem Schwesterhotel Kaisergarten Deidesheim mit den Restaurants RIVA und Sushi B. Tickets für alle Veranstaltungen erhalten Sie bequem über unseren Online- und Gutschein-Shop

Für unsere Menüs zu besonderen Anlässen – wie Valentinstag, Ostern oder Weihnachten – reservieren Sie Ihren Tisch ganz einfach über unsere Website

SEE YOU SOON IN DEIDESHEIM!

Ketschauer Hof Hotel & Restaurant GmbH
Ketschauerhofstr. 1 | 67146 Deidesheim

06326 / 7000-0 hotel@ketschauer-hof.com
www.ketschauer-hof.com

Robert Dieth









Robert Dieth

HINWEISE ZU UNSEREN MENÜS

Unsere Eventmenüs in den Restaurants sowie bei unseren Kochworkshops im Kochatelier werden auf die jeweilige Veranstaltung abgestimmt und im Voraus vorbereitet.

Bitte informieren Sie uns bereits bei der Reservierung, spätestens jedoch eine Woche vor dem Event, über Allergien und Unverträglichkeiten. So können wir prüfen, welche Anpassungen möglich sind. Bitte haben Sie Verständnis, dass umfassende Änderungen am Menü- oder Workshopkonzept nicht umsetzbar sind.

WINTER

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK IM RIVA

AN SONN- & FEIERTAGEN
11.30 – 14 UHR

Ausschlafen, spät frühstücken und den Tag ganz entspannt beginnen. Klingt nach einem ziemlich guten Plan. Im RIVA erwartet Sie ein vielseitiges Frühstücksbuffet mit frisch zubereiteten Eierspeisen aus der Showküche, erfrischenden Smoothies, Honig direkt aus der Wabe und vielen weiteren feinen Besonderheiten. Also: Wecker aus, Appetit an und ab ins RIVA.

42 €

An diesen Feiertagen legen wir beim Langschläfer-Frühstück noch eine Schippe drauf. Freuen Sie sich auf die Festtagsedition am: Ostersonntag & -montag, Muttertag, Pfingstsonntag & -montag sowie am zweiten Weihnachtsfeiertag.

Lesen Sie hierzu die Seiten 30, 46, 55 und 115.

Ihre Tischreservierung:

An Himmelfahrt, Fronleichnam, Heiligabend, am ersten Weihnachtsfeiertag und Silvester findet kein Langschläfer-Frühstück statt.


Robert Dieth





Andreas Nusch







Robert Dieth



GUTEN MORGEN, GENUSS!
FRÜHSTÜCK IM KETSCHAUER HOF

JANUAR & FEBRUAR 2027
MONTAGS BIS DONNERSTAGS
HOTEL KETSCHAUER HOF
7.30 – 11 UHR

Erleben Sie unser erlesenes à-la-carte-Frühstück im Ketschauer Hof – auch als externer Gast.

Im Januar und Februar heißen wir auch externe Gäste willkommen, montags bis donnerstags in stilvollem Ambiente genussvoll in den Tag zu starten.

Freuen Sie sich auf ausgewählte Frühstückskreationen wie unser hausgemachtes Bircher Müsli, erfrischende Fruchtshots, Avocado- oder Caprese-Salat, auf feine Schinkenspezialitäten, schottischen Räucherlachs und eine erlesene Käseauswahl.

Genießen Sie unsere frisch zubereiteten Eierspeisen – besonders empfehlen wir das Ei Benedict. Ein Glas Sekt sowie diverse Kaffeespezialitäten sind inklusive. Zum krönenden Abschluss servieren wir eine frisch gebackene belgische Waffel.

39 €

Nur mit telefonischer Anmeldung
mindestens 24 Stunden im Voraus:
06326 / 7000-0



Robert Dieth



Unsplash

KOCHATELIER
DAS BESTE AUS DEM WASSER

6. FEBRUAR 2027 | SA
KOCHATELIER | 10 – 18 UHR

Nach einer Begrüßung mit Sekt „taucht" Küchendirektor Mike Deuschel wahrlich mit Ihnen ab. Es geht heute um das Thema „See & Meer", und dazu bringt er für Sie vom Fischmarkt Elsässer Saibling, Steinbutt, Hummer und Stabmuscheln mit.

In diesem Workshop entdecken Sie gemeinsam die Kunst der fachgerechten Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten, erhalten wertvolle Tipps zu passenden Beilagen und Saucen und erfahren, wie harmonisches Food-Pairing den Geschmack vollendet.

Im Anschluss genießen Sie das gemeinsam zubereitete Vier-Gang-Menü in entspannter Runde. Passend ausgewählte Weine begleiten die einzelnen Gänge und unterstreichen die Vielfalt der Aromen.

INKL. 4 GÄNGE
„DAS BESTE AUS DEM WASSER",
SEKT VORAB,
KORRESPONDIERENDEN WEINEN,
WASSER UND KAFFEE,
SCHÜRZE UND REZEPTHEFT
225 €



Robert Dieth

MANCHMAL BRAUCHT'S EIN PICCOLÖCHEN. EIN KLEINES MEETING.

PICCOLO MEETING
4 STUNDEN. BIS ZU 5 PERSONEN. ALLES DRIN.

Manchmal braucht es nicht mehr als einen guten Raum, die richtige Ausstattung und Zeit für das Wesentliche. Für Ihr konzentriertes Meeting bieten wir Ihnen den passenden Rahmen im Hotel Kaisergarten oder Ketschauer Hof – stilvoll, persönlich und unkompliziert.

- Meetingraum für bis zu 5 Personen
- Nutzung für bis zu 4 Stunden
- Tagungstechnik inklusive
- Wasser & Saft
- Kaffee & Tee
- Obst & Knabbereien im Raum
- ein herzhafter Snack pro Person

ALLES DRIN FÜR 199 € PRO MEETING

Mehr über das Tagungshotel Kaisergarten erfahren

VALENTINE‘S WEEKEND
AT SUSHI B.

13. & 14. FEBRUAR 2027 | SA & SO
SUSHI B. | MITTAGS & ABENDS

Liebe verdient mehr als nur einen Tag. Deshalb feiern wir den Valentinstag ein ganzes Wochenende lang.

Freuen Sie sich auf ein exklusives Sushi-Erlebnis in liebevoll inszenierter Valentinsatmosphäre.

Ob als romantisches Dinner oder genussvolle Auszeit am Mittag – am Samstag und Sonntag reservieren wir für Sie zwei Stunden gemeinsamer Zeit im Sushi B.

Wählen Sie bequem mittags bzw. abends zwischen First Seating und Second Seating.

Ihre Tischreservierung:





BE MY VALENTINE! – AN EVENING AT RIVA

14. FEBRUAR 2027 | SO
RIVA | AB 18 UHR

An unserem Valentinsabend für Frisch- & Immerverliebte laden wir Sie ein, einen besonderen Abend zu zweit im RIVA zu verbringen – ob frisch verliebt oder längst gemeinsam durchs Leben gehend.

Freuen Sie sich auf ein liebevoll komponiertes Valentinsmenü, passende Weine und die einzigartige Atmosphäre des RIVA – der perfekte Rahmen für gemeinsame Zeit, gute Gespräche und einen Abend, der in Erinnerung bleibt.

VALENTINE'S MENU

ROH MARINIERTE GELBFLOSSENMAKRELE
Buttermilch | Chili | Koriander | Mandarinen-Chicorée

***

KRUSTENTIER-VELOUTÉ
Ravioli, mit Jakobsmuschel gefüllt | Estragon

***

RINDERFILET – CHATEAUBRIAND
Portweinjus | Speckbohnen | Parmesan-Kroketten

***

DÔME AU CHOCOLAT
Ivory-Schokolade | Himbeere | Kokosnuss

***

FEINE PRALINÉS

INKL. 4-GÄNGE MENÜ
UND APÉRITIF
99 €

Ihre Tischreservierung:

Unsplash



Shutterstock

SEAFOOD & BUBBLES IM 1718 – EIN ABEND AM MEER

19. FEBRUAR 2027 | FR
1718 | 18.30 UHR

„La Mer …" – wer kennt ihn nicht, diesen beliebten französischen Chanson, der jeden sofort das Meer hören und riechen lässt? Heute bringen wir den Geschmack des Meeres nach Deidesheim.

In fünf Gängen mit Seafood, begleitet von perfekt abgestimmten Bubbles, erleben Sie im 1718 einen Abend am Meer. Im Glas erwarten Sie ausgesuchte Sekte und Schaumweine der Pfälzer Spitzenweingüter Krack, Andres, Fitz-Ritter und Reichsrat von Buhl – die ideale Begleitung zu einem genussvollen Abend voller maritimer Aromen.

SEAFOOD MENÜ

CARPACCIO
VON DER MEERWASSERGARNELE
St. Jakobsmuschel | Yuzu | Buttermilch | Dill-Öl

***

KRUSTENTIER-BISQUE
Hummerkrokette | Vanille | Cognac

***

ROTBARBE
Bouillabaisse-Essenz | Fenchel | Rouille | Safran

***

KOTELETTE VOM NORDSEE-STEINBUTT
Beurre blanc mit Vin Jaune | Artischocke
Meeresspargel

***

MILLE-FEUILLE À LA VANILLE
Bretonisches Salzkaramell | Apfel
Calvados | Crème crue

INKL. 5 GÄNGE SEAFOOD,
6 VERSCHIEDENE BUBBLES UNLIMITED,
WASSER UND KAFFEE
199 €



Robert Dieth

BURGUNDER AT ITS FINEST IM L.A. JORDAN

26. BZW. 27. FEBRUAR 2027 | FR BZW. SA
L. A. JORDAN | 18.30 UHR

Sechs renommierte deutsche Weingüter kommen nach Deidesheim, um persönlich ihre besten Burgunder zu präsentieren.

Initiator und Moderator Andreas Schmitt vom Weingut Schloss Ortenberg versammelt gemeinsam mit fünf Winzerkollegen eine Auswahl, die die Vielfalt und Klasse deutscher Burgunder eindrucksvoll widerspiegelt. Mit dabei sind unter anderem Rudolf Fürst aus Franken, Heger und Schloss Ortenberg aus Baden, Meyer-Näkel von der Ahr, von Winning aus der Pfalz sowie Krone Assmannshausen aus dem Rheingau.

Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder zeigen ihre ganze Finesse, Ausdruckskraft und Vielfalt – persönlich präsentiert von den Menschen, die hinter den Weinen stehen.

Daniel Schimkowitsch und sein Team komponieren dazu ein exklusives Menü in sechs Gängen – präzise abgestimmt auf die Weine und ihre unterschiedlichen Facetten. Weit mehr als eine klassische Weinbegleitung entsteht durch das Zusammenspiel großer Burgunder, großer Küche und der persönlichen Begegnung mit einigen der spannendsten Burgunder-Erzeuger Deutschlands.

INKL. APÉRITIF & WEINBEGLEITUNG,
WASSER, KAFFEE UND 6-GÄNGE MENÜ
480 € PRO PERSON
UND ABEND

26.02.

27.02.

Aufgrund der zu erwartenden großen Nachfrage bieten wir dieses außergewöhnliche Event an zwei aufeinanderfolgenden Abenden an.



Robert Diehl

FRÜHLING

PFALZ BATTLES … BADEN!!

5. MÄRZ 2027
FR | RIVA | 18.30 UHR

Die nächste Runde unseres Wine-Battles im RIVA steht an – dieses Mal ein Lokalderby: Pfalz gegen Baden! Restaurantleiter Julian Berkhemer tritt mit den Weinen seiner pfälzischen Heimat an, Sommelier Dominik Blanke schickt die badischen Gewächse ins Rennen. Gemeinsam führen die beiden Teamkollegen und Kontrahenten durch den Abend, stellen ihre Favoriten vor und laden Sie ein, mitzuentscheiden: Welches Wein-Team überzeugt die Runde?

Freuen Sie sich auf ein abgestimmtes RIVA-Menü in vier Gängen. Zu jedem Gang treten zwei Weingüter gegeneinander an – eines aus Baden, eines aus der Pfalz. Am Ende entscheidet nicht nur der persönliche Geschmack, sondern die Stimme unserer Gäste.

Am Start sind die Weingüter:
BADEN: u. a.
Bernhard Huber aus Malterdingen
Salwey aus Oberrottweil
Seeger aus Leimen

PFALZ: u. a.
Müller-Catoir aus Neustadt-Haardt
Friedrich Becker aus Schweigen
Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan aus Deidesheim

INKL. 4-GÄNGE MENÜ & 8 BATTLE-WINES,
APÉRITIF, WASSER UND KAFFEE
165 €

Ihre Tischreservierung:

EINE WOCHE
FISCHFONDUE IM 1718 –
LA MER À TABLE

8. – 14. MÄRZ 2027
1718 | AB 18 UHR

Eine Woche lang heißt es im Restaurant 1718: La mer à table. Ergänzend zu unserem à-la-carte-Angebot servieren wir Ihnen unser Fischfondue à la chinoise – ein genussvolles Erlebnis für alle, die das Meer lieben. Den Auftakt macht ein französischer Meeresfrüchtesalat, bevor Sie Steinbutt, Skrei, Argentinische Meerwassergarnele, Seesaibling und Jakobsmuscheln selbst in der feinen Fonduebrühe garen. Dazu reichen wir La-Ratte-Kräuterkartoffeln, geschmorten Fenchel, Sauce Bavaroise und Krustentierschaum. Ein Dessert Surprise bildet den süßen Abschluss.

Bon appétit et bonne soirée!

.

INKL. VORSPEISE,
FONDUE UND DESSERT
99 € ZZGL. DRINKS

Ihre Tischreservierung:

24 STD. IM VORAUS
FONDUE NUR TISCHWEISE


Margot Dusolner


Robert Dieth





DIE BESTEN LAGEN IM GLAS
EIN ABEND MIT STEPHAN ATTMANN
VOM WEINGUT VON WINNING

19. MÄRZ 2027
FR | 1718 | 18.30 UHR

Stephan Attmann ist Geschäftsführer des Weinguts von Winning, leidenschaftlicher Weinmacher, Kenner und bekennender Wein-Nerd. Für seine Weine und ihre Herkunft brennt er lichterloh. An diesem Abend nimmt er Sie mit auf eine vinophile Reise durch die Ersten Lagen und Ersten Gewächse des Weinguts.

Im Fokus stehen Riesling, Chardonnay und Pinot Noir – drei Rebsorten, die auf eindrucksvolle Weise zeigen, wie unterschiedlich sich die besten Lagen von Winning ausdrücken können. Stephan Attmann präsentiert ihre Vielfalt, ihre Herkunft und die Geschichten hinter den Weinen und führt persönlich durch den Abend.

Dazu serviert das Team des Restaurants 1718 ein abgestimmtes Menü in 5 Gängen aus der frankophilen Küche. Ein Abend für alle, die große Weine gerne mit ihrem ganzen Charakter entdecken – und dabei einen echten Wein-Nerd erleben möchten.

INKL. 5-GÄNGE MENÜ,
KORRESPONDIERENDE WEINE,
WASSER UND KAFFEE
199 €



Magnific

FISCH AUF DEN TISCH AM KARFREITAG

26. MÄRZ 2027 | FR
MITTAGS & ABENDS

An Karfreitag übernimmt der Fisch das Kommando! In unseren beiden Restaurants 1718 und RIVA dreht sich im jeweiligen Tagesmenü alles um Fisch.

Seien Sie gesapnnt auf den Catch of the Day von Küchendirektor Mike Deuschel.

Ihre Tischreserierung:

RESTAURANT 1718 KETSCHAUER HOF

riva RESTAURANT & BAR



Unsplash

OSTERN IM 1718 – HAPPY EASTER

28. & 29. MÄRZ 2027 | SO & MO
1718 | MITTAGS & ABENDS

Wir machen Ihnen aus Ostern ein Fest – ganz entspannt, ganz 1718. An beiden Feiertagen servieren wir ein festliches Frühlingsmenü mit saisonalen Kreationen – frisch, fein und mit ganz viel Ostern. Ob fünf, vier oder drei Gänge: Sie entscheiden, wie ausgiebig Sie genießen möchten.

Also: Lieblingsmenschen mitbringen, Platz nehmen und einfach eine schöne Zeit haben. Joyeuses Pâques! Frohe Ostern! Happy Easter!

5 GÄNGE 99 €
4 GÄNGE 89 € – OHNE SEEZUNGE
3 GÄNGE 74 € – OHNE SEEZUNGE UND TERRINE

Ihre Tischreservierung:

OSTERMENÜ

HUMMER-TERRINE
Kräutersalat | Krustentier-Vinaigrette
Crème fraîche

***

FRÜHLINGSKÖRBCHEN
MIT SPARGEL & MORCHELN
Beurre blanc vom Spargel
eingelegte Spargelspitzen | Morchelcreme
Kerbel | Blätterteig

***

SEEZUNGE-SCHLEIFCHEN
À LA FRANÇAISE
Safranschaum | grüne Bohnen | Erbsen

***

FEINES VOM OSTERLAMM
Thymian-Sherry-Sauce | gefüllte Artischocke
Kartoffel-Bärlauch-Krapfen

***

RHABARBER & PFÄLZER ERDBEEREN
Sauerrahm | Holunderblüte | Ivoire-Schokolade

***

FEINE PRALINÉS

Genießen Sie am Ostermontagabend ganz nach Belieben das Ostermenü oder unsere feine Auswahl à la carte.

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK FESTTAGSEDITION AM OSTERSONNTAG & -MONTAG

28. & 29. MÄRZ 2027 | SO & MO
RIVA | 11.30 – 14 UHR

Feiertage sind zum Ausschlafen da. Und zum ausgiebigen Frühstücken mit den Menschen, die man gerne um sich hat.

Beim Langschläfer-Frühstück „Festtagsedition" legen wir noch eine Schippe drauf! Weil Ostern ist, erweitern wir unser Frühstücksbuffet für Langschläfer um eine Festtagssuppe und ein Dessert Surprise.

Also: Wecker aus, Lieblingsmenschen einpacken und Ostern ganz entspannt im RIVA beginnen.

49 €

Ihre Tischreservierung:



Unsplash



Unsplash

OSTERN IM RIVA –
A TASTE OF EASTER

28. & 29. MÄRZ 2027 | SO & MO
RIVA | AB 15 UHR

Verbringen Sie die Osterfeiertage mit den Menschen, die Ihnen am Herzen liegen, und feiern Sie den Frühling im RIVA. Freuen Sie sich auf ein festliches Ostermenü alla primavera mit feinem Spargel, aromatischem Bärlauch und süßen Erdbeeren. Wählen Sie zwischen fünf, vier oder drei Gängen und erleben Sie die Feiertage von ihrer genussvollsten Seite. Wir servieren Ihnen den Frühling auf dem Teller.

Genießen Sie ganz nach Belieben das Ostermenü oder unsere feine Auswahl à la carte.

Ihre Tischreservierung:

OSTERMENÜ

TERRINE VOM STUBENKÜKEN
Stangenspargel-Salat | Senfkörner-Vinaigrette
Crème fraîche

***

CAPPUCCINO VOM BÄRLAUCH
Pecorino-Schaum | Brioche-Croûtons

***

ROTBARSCH
Verjus-Reduktion | Kräuter-Mie de pain
Fenchel in Safran

***

KALBSFILETMEDAILLONS
Portwein-Jus | grüner Spargel mit Panko-Kruste
gerösteter Blumenkohl

***

FRÜHLINGSERWACHEN
Savarin | Erdbeere | Rhabarber-Ragout
Sauerampfer-Rahmeis

5 GÄNGE 99 €
4 GÄNGE | 89 € – OHNE ROTBARSCH
3 GÄNGE | 74 € – OHNE ROTBARSCH
UND BÄRLAUCH-CAPPUCCINO



ARRANGEMENT „CHEFSACHE“
3 WEINGÜTER. 2 RESTAURANTS.
1 GENUSSWOCHENENDE.

23. – 25. APRIL 2027

Die Chefsache geht in die nächste Runde und wieder mittendrin: unser Chef Ole Leidner. Vom 23. bis 25. April 2027 geht es auf eine Genussreise durch die Pfalz – mit persönlichen Begegnungen, großen Weinen und neuen kulinarischen Erlebnissen. Sie besuchen die Weingüter Dr. Bürklin-Wolf, Ökonomierat Rebholz und Münzberg. Weinguts- und Kellerführungen, Fassproben und exklusive Verkostungen geben Einblicke in die Weine und die Philosophie der Winzer. Kulinarisch erwarten Sie zwei Restaurantabende mit 4-Gänge-Menüs und korrespondierender Weinbegleitung, inklusive Aperitif, Wasser und Kaffee. Ole Leidner begleitet und moderiert die Abende. Chefbehandlung eben.

UND WENN SIE VERLÄNGERN MÖCHTEN …
Dann gibt es am dritten Genusstag eine Führung im Weingut Andres in Deidesheim, Pfälzer Brotzeit und einem Menü im Restaurant Sushi B.

FREITAG, 23. APRIL
bis 16 Uhr Anreise & Welcome mit Ole Leidner
bei Aperitif und Fingerfood
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim –
mit Weingutsführung & Verkostung
19 Uhr 4-Gänge-Menü im 1718
inkl. 6-tlg. Weinbegleitung

SAMSTAG, 24. APRIL
ab 13 Uhr Weingüter Ökonomierat Rebholz,
Siebeldingen & Münzberg, Landau-Godramstein –
mit Kellerführungen & Verkostung
Welcome von Chefsommelier Stephan Nitzsche
im L. A. Jordan mit Amuse Bouche & Pol Roger
19 Uhr 4-Gänge-Menü im RIVA
inkl. 6-tlg. Weinbegleitung

SONNTAG, 25. APRIL
Ausklang: Frühstück & Heimreise
ODER OPTIONAL ZZGL 250 €
Weingut Andres, Deidesheim – mit Weingutsführung,
Verkostung & Pfälzer Brotzeit
19 Uhr 4-Gänge-Menü im Sushi B.
inkl. 6-tlg. Weinbegleitung

FÜR 2 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM:
HOTEL KAISERGARTEN DEIDESHEIM
DELUXE ZIMMER 1.000 € PRO PERSON
SUITE 1.140 € PRO PERSON

HOTEL KETSCHAUER HOF
DELUXE ZIMMER 1.050 € PRO PERSON
JUNIOR SUITE 1.110 € PRO PERSON

Die Preise beinhalten alle o.g. Leistungen. Einzelzimmerpreise auf Anfrage. Eine Aufenthaltsverlängerung – optional mit oder ohne zusätzliches Programm – ist auf Anfrage mit 20 % Ermäßigung auf den aktuellen Tagespreis buchbar. Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt. Buchbar im Kaisergarten und Ketschauer Hof.





Fressmoppel

SUSHI B. X
REICHSRAT VON BUHL
PRÄSENTATION DER
GROSSEN GEWÄCHSE 2025

7. MAI 2027 | FR
SUSHI B. | 18.30 UHR

Erleben Sie erstmalig die 2025er Großen Gewächse von Reichsrat von Buhl in ihrer ganzen Vielfalt: Bei dieser exklusiven Verkostungspremiere präsentiert Monika Schmid, Geschäftsführerin des Weinguts Reichsrat von Buhl, den kompletten Flight des neuen Jahrgangs. Dazu serviert Küchenchef Piotr Suszek ein eigens abgestimmtes Sushi-Menü in 8 Gängen – präzise komponiert, um die charaktervollen Weine des Jahrgangs perfekt zu begleiten.

Ein Abend für alle, die große Weine und japanische Genusskultur gerne gemeinsam entdecken. Let's roll together!

INKL. 8-GÄNGE MENÜ,
APÉRITIF, GGS 2025,
WASSER UND KAFFEE
199 €

LEGENDEN ZU GAST
IM L. A. JORDAN

DOMAINE ÉTIENNE SAUZET &
DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

8. MAI 2027 | SA
L. A. JORDAN | 18.30 UHR

Zwei große Namen. Ein Abend für das Burgund. Wenn zwei der großen Weingüter Burgunds im L. A. Jordan aufeinandertreffen, begegnen sich außergewöhnliche Terroirs, große Jahrgänge und Weine von zeitloser Eleganz. Domaine Étienne Sauzet und Domaine Armand Rousseau zählen zu den legendären Namen ihrer Appellationen – ihre Weine sind begehrte Raritäten und Ausdruck großer burgundischer Herkunft.

Die Dramaturgie des Abends folgt den Weinen: Zwei große Weißweine von Domaine Étienne Sauzet eröffnen den Abend, bevor mit drei herausragenden Pinot Noirs von Domaine Armand Rousseau die großen Lagen der Côte de Nuits in den Mittelpunkt rücken.

Executive Chef Daniel Schimkowitsch und sein Team begleiten die Weine mit einem Fünf-Gänge-Menü, das ihre unterschiedlichen Charaktere aufgreift und ihnen Raum zur Entfaltung gibt. Champagner von Bollinger – PN 21 zum Apéritif und Special Cuvée aus der Magnum zum Dessert – setzt den festlichen Rahmen.



WINE LIST

APÉRITIF
Bollinger PN 21

1. GANG
Domaine Étienne Sauzet
Puligny-Montrachet
La Garenne Premier Cru 2022

2. GANG
Domaine Étienne Sauzet
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022

3. GANG
Domaine Armand Rousseau
Ruchottes-Chambertin Clos des Ruchottes
Monopole 2017

4. GANG
Domaine Armand Rousseau
Gevrey-Chambertin Clos
St. Jacques Premier Cru 2017

5. GANG
Domaine Armand Rousseau
Chambertin Grand Cru 2016

DESSERT
Bollinger Special Cuvée Magnum

INKL. 5-GÄNGE MENÜ, APÉRITIF,
WEIN, WASSER UND KAFFEE 1.200 €

Robert Dieth

HOCHZEITSPAUSCHALE
PETIT AMOUR

EIN SONNTAG KANN
DER SCHÖNSTE TAG SEIN,
UM „JA“ ZU SAGEN.

Unsere exklusive Hochzeitspauschale Petit Amour richtet sich an Brautpaare, die sich bewusst für eine Hochzeit am Sonntag sowie eine Feier im engsten Kreis entscheiden – persönlich, stilvoll und voller besonderer Momente.

256 € PRO PERSON

Mehr über Petit Amour
und exklusiv Heiraten erfahren













Robert Dieth



IMMER WIEDER SONNTAGS...
... können Sie im Kaisergarten Hotel entspannen,
die alte Woche perfekt ausklingen lassen
und in die neue starten.

INKLUSIVLEISTUNGEN
eine Übernachtung mit Frühstück
im Standard Zimmer (Sonntag auf Montag)
30 Euro Gutschein pro Person im Restaurant RIVA,
1718 oder Sushi B.
eine Flasche Wasser auf dem Zimmer
Nutzung unseres Fitness- & Wellness Bereiches
Bademantel und Slipper
Rucksäckl zum Ausleihen an der Rezeption
für Ausflüge und Wanderungen
WIFI

PREISE
2 PERSONEN IM STANDARD ZIMMER
GESAMT 245 €

1 PERSON IM STANDARD ZIMMER
GESAMT 160 €

Die genannten Preise gelten für die
Standard Kategorie. Upgrade-Preise in
höhere Kategorien erhalten Sie auf Anfrage.
Das Arrangement ist nicht buchbar für Sonntage,
die auf einen Feiertag fallen (z.B. Ostersonntag
oder Pfingstsonntag).

KAISERGARTEN DEIDESHEIM

HOTEL RESTAURANT TAGUNG

SONNTAGSLIEBE

Starten Sie im Ketschauer Hof erholt
in die neue Woche. Wir machen den Sonntag
zu Ihrem schönsten Tag.

INKLUSIVLEISTUNGEN

Sekt bei Anreise
eine Übernachtung inkl. à la carte Frühstück
ein 30 Euro Gutschein pro Person
im Restaurant 1718, RIVA oder Sushi B.
Bademantel und Slipper
Midibar wird aufgefüllt
WIFI
Tee- & Kaffeestation
Rucksäckl zum Ausleihen für Ausflüge
und Wanderungen
Nutzung des charmanten Wellnessbereichs mit
Sauna,
Dampfbad und Ruheraum

PREISE

2 PERSONEN IM DELUXE ZIMMER
GESAMT AB 290 €

2 PERSONEN IN DER JUNIOR SUITE
GESAMT AB 340 €

Buchbar für Anreisen
am Sonntag ohne darauf
folgenden Feiertag.

KETSCHAUER HOF

HOTEL GENUSS EVENT


Robert Dieth





LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK
FESTTAGSEDITION AM MUTTERTAG

9. MAI 2027 | SO
RIVA | 11.30 – 14 UHR

Wie herrlich wäre es, am Muttertag ausschlafen zu dürfen und trotzdem die Liebsten um sich zu haben?

Beim Langschläfer-Frühstück „Festtagsedition" legen wir noch eine Schippe drauf! Weil Muttertag ist, erweitern wir unser Frühstücksbuffet für Langschläfer um eine Festtagssuppe und ein Dessert Surprise.

Also: Wecker aus, Mama überraschen und ganz entspannt im RIVA frühstücken.

49 €

Ihre Tischreservierung:



Unsplash



MUTTERTAGSMENÜ IM 1718

9. MAI 2027 | SO
1718 | MITTAGS & ABENDS

Heute darf Mama einfach mal die Füße hochlegen. Den Rest übernehmen wir. Feiern Sie den Muttertag bei uns mit Ihren Lieblingsmenschen bei einem festlichen Menü, guten Gesprächen und ganz viel Zeit füreinander. Denn heute gilt: Merci, Maman – du hast heute frei. Und zwar so richtig.

5 GÄNGE 99 €
4 GÄNGE 89 € – OHNE LOUP DE MER
3 GÄNGE 74 € – OHNE LOUP DE MER
UND JAKOBSMUSCHEL

Genießen Sie am Muttertagabend
das Menü oder unsere feine Auswahl à la carte.

Ihre Tischreservierung:

MENÜ

AMUSE-BOUCHE
***
JAKOBSMUSCHEL SAINT-JACQUES
Salzzitronen-Beurre-blanc | Blumenkohl | Lauch
***
GLASIERTER APRIKOSEN-SPARGEL
Geschäumte Nussbutter
gefüllte Ravioli mit Morchel | Haselnuss-Gremolata
***
LOUP DE MER
Safran-Nage | Chitarra-Nudeln
Venusmuscheln | Tomaten-Confit
***
MAIBOCK
Wacholderjus mit Côte du Rhône
Pfälzer Stangenspargel | Kartoffel-Blinis
***
IVOIRE-SCHOKOLADE & WALDMEISTER
Pfälzer Mandeln | Kefir-Limette
***
FEINE PRALINÉS

GESCHENK GUTSCHEINE

Einfach online bestellen und direkt ausdrucken

SCHENKEN SIE IHREN LIEBLINGSMENSCHEN GENUSSVOLLE MOMENTE!

Ob ein genussvoller Abend, ein besonderer Aufenthalt oder eine kulinarische Auszeit: Mit unseren Geschenkgutscheinen verschenken Sie Vorfreude und schöne Momente. Unsere Geschenkgutscheine erhalten Sie bequem über den Gutscheinshop auf den Websites beider Häuser.

WWW.KETSCHAUER-HOF.COM
WWW.KAISERGARTEN-DEIDESHEIM.COM

PFINGSTEN
GENUSSKÜCHE KETSCHAUER HOF
BEI BASSERMANN-JORDAN

15. BIS 18. MAI 2027
SA – MO | AB 10 UHR
DI | AB 17 UHR

Deidesheim feiert Pfingsten – und den Geißbock. Das viertägige Stadtfest versetzt ganz Deidesheim in besondere Feststimmung. Mittendrin: unser Schwesterweingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, das am gesamten Pfingstwochenende in seinen Hof zum Feiern und Genießen einlädt.

Dazu gibt es kulinarische Besonderheiten aus der Genussküche des Ketschauer Hofs, stimmungsvolle Livemusik und echte Pfälzer Lebensfreude.

Und dann kommt der große Moment: Am Pfingstdienstag wird vor dem alten Rathaus die historische Geißbockversteigerung zelebriert. Eine über 600 Jahre alte Tradition, die damals wie heute für jede Menge gute Laune sorgt – schließlich geht der Geißbock an den Höchstbietenden mit nach Hause.

Also: vorbeikommen, mitfeiern, genießen. Und, wer weiß, … vielleicht gehört der Geißbock am Ende ja Ihnen.



Robert Diezh

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK
FESTTAGSEDITION
AM PFINGSTSONNTAG & -MONTAG

16. & 17. MAI 2027 | SO & MO
RIVA | 11.30 – 14 UHR

Feiertage sind zum Ausschlafen da. Und zum ausgiebigen Frühstücken mit den Menschen, die man gerne um sich hat.

Beim Langschläfer-Frühstück „Festtagsedition" legen wir noch eine Schippe drauf! Weil Pfingsten und natürlich der Geißbock in Deidesheim gefeiert werden, erweitern wir unser Frühstücksbuffet für Langschläfer um eine Festtagssuppe und ein Dessert Surprise.

Also: Wecker aus, Lieblingsmenschen einpacken und die Festtage ganz entspannt im RIVA beginnen.

49 €

Ihre Tischreservierung:

KOCHATELIER
BBQ – FIRE & FLAVOR

29. MAI 2027 | SA
KOCHATELIER | 10 – 18 UHR

Nach einer Begrüßung mit Sekt „heizt" Küchendirektor Mike Deuschel ordentlich ein. Seine Leidenschaft gilt dabei den besonderen Fleischqualitäten und -spezialitäten, die heute im Mittelpunkt dieses genussvollen Workshops stehen.

Gemeinsam entdecken Sie die Geheimnisse des perfekten Grillens: von der richtigen Vorbereitung hochwertiger Fleischstücke über unterschiedliche Grilltechniken mit offenem und geschlossenem Deckel bis hin zu Tipps für eine bewusste und entspannte Zubereitung. Dabei erfahren Sie, wie Grillen nicht nur zum Erlebnis wird, sondern auch ganz ohne Stress gelingt. Ein besonderes Highlight erwartet Sie zum süßen Abschluss: Kaiserschmarrn vom Grill.

Anschließend genießen Sie das gemeinsam zubereitete Menü in entspannter Runde. Passend ausgewählte Weine begleiten die einzelnen Gänge und machen dieses besondere BBQ zu einem genussvollen Erlebnis.

INKL. 4 GÄNGE „ON FIRE", SEKT VORAB,
KORRESPONDIERENDEN WEINEN,
PÜLLEKEN, WASSER UND KAFFEE,
SCHÜRZE UND REZEPTHEFT
189 €







Shutterstock

SOMMER

DOLCE VITA
ITALIA-WOCHE IM RIVA

7. – 13. JUNI 2027 | AB 18 UHR

Vier Gänge, zwei italienische Weine und ganz viel Italien spüren. Wir starten mit einem Frizzante, servieren Antipasti, Pasta und im Hauptgang feinen Fisch oder Fleisch nach Wahl. Zum süßen Finale darf ein typisch italienisches Dessert natürlich nicht fehlen. Dazu gibt's einen weißen und einen roten Wein aus Italien und zum Abschluss einen Espresso.

Was braucht ein italienischer Abend mehr? Nur eins: die richtige Begleitung. Also: zurücklehnen, anstoßen und ein bisschen Dolce Vita genießen.

INKL. 4-GÄNGE FAMILY-STYLE,
FRIZZANTE,
ZWEI ITALIENISCHE WEINE UNLIMITED,
WASSER UND ESPRESSO
145 €

Ihre Tischreservierung:

24 STD. IM VORAUS
ITALIA-MENÜ NUR TISCHWEISE.

N25 AMBASSADOR COLLAB DINNER
L. A. JORDAN x THE JAPANESE

19. JUNI 2027 | SA
L.A. JORDAN | 19 UHR

Ein außergewöhnlicher Abend für Liebhaber großer Küche und seltener Genussmomente. Für dieses exklusive Dinner treffen zwei kulinarische Handschriften aufeinander: Executive Chef Daniel Schimkowitsch empfängt Dominik Sato und Fabio Toffolon vom Restaurant „The Japanese" im The Chedi Andermatt in Deidesheim. Gemeinsam bringen sie ihre Küchen und Ideen ins L. A. Jordan.

In einem Menü aus 6 Gängen teilen sich die Köche die Bühne: Drei Gänge stammen aus der Küche des L. A. Jordan, drei weitere aus der Küche des „The Japanese". Im Mittelpunkt steht dabei eine außergewöhnliche Zutat: exklusiver N25 Kaviar von Hermes Gehnen – eine Rarität, die den Abend kulinarisch auf höchstem Niveau begleitet.

Begleitet wird der Abend von einem Champagner-Empfang mit Dom Pérignon. Ein Abend, an dem herausragende Küchen, seltene Produkte und internationale Gastgeberkunst aufeinandertreffen.

INKL. 6-GÄNGE MENÜ,
N25 KAVIAR VON HERMES GEHNEN,
FINGERFOOD, CHAMPAGNER-EMPFANG
MIT DOM PERIGNON, WEINBEGLEITUNG
MIT GEREIFTEN RIESLINGEN AUS DER PFALZ,
WASSER UND KAFFEE
795 €

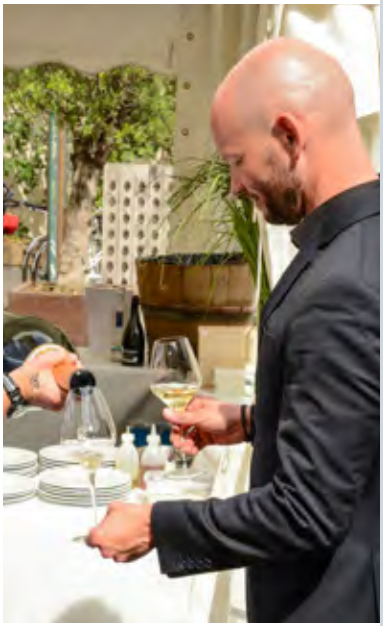




Kirchgasser Photography











Margot Duschner



INTERNATIONALES
WEIN- & SOMMERFEST
KETSCHAUER HOF

4. JULI 2027 | SO
HOF & PARK | 14 – 21 UHR

Sommerfest trifft Weinwelt. Wie immer am ersten Sonntag im Juli wird der Ketschauer Hof zum Treffpunkt für Weinmacher und Weinhändler aus aller Welt. Dazu kommen befreundete Gastköche, Genussstationen und jede Menge Summervibes.

Im Glas: große Weine aus der Pfalz und spannende Entdeckungen aus aller Welt. Auf den Tellern: feine Kreationen unserer Köche und Gastköche. Dazu unsere Big Bottle Bar als vinophiles Highlight und Livemusik, die den mediterranen Innenhof und den Park zum Grooven bringt.

Kurz gesagt: Wein, Kulinarik, Musik und Sommer. Mitten in Deidesheim. Und mit der Welt zu Gast. Für Wine Lovers, Foodies, Entdecker und alle, die einen Sommertag gerne mit einem guten Glas Wein verbringen.

Neugierig? Alle News zum Event gibt's auf unserer Homepage.

ALLE TICKETS INKL. SPEISEN,
GETRÄNKE & LIVEMUSIK.

CLASSIC · 299 €
Sitzplatz inklusive – freie Platzwahl an 4-er Tischen,
ohne feste Platzreservierung

PRESTIGE · 349 €
• limitiert – mit Platzreservierung auf der
PRESTIGE-Terrasse unseres frankophilen
Restaurants 1718, an 4er- bzw. 6er-Tischen
mit anderen Gästen
• ein zusätzliches Gericht
von Küchendirektor Mike Deuschel

VIP · 399 €
• limitiert – mit persönlicher Platzreservierung
auf der VIP-Terrase des Gourmetrestaurants
L. A. Jordan, an 4er- bzw. 6er-Tischen
mit anderen Gästen
• Fast-Lane-Einlass zum Event
• ein zusätzliches Gericht von Küchenchef
Daniel Schimkowitsch ✿ ✿ ✿
• teilweise Weinservice
• Bestellung weiterer Weine aus der Karte
möglich (nicht im Ticket enthalten)

Tickets sind über
den Gutscheinshop erhältlich











Margot Duschinar


Robert Dieth


Christine Rubick

DEIDESHEIMER WEINKERWE GENUSSKÜCHE KETSCHAUER HOF BEI BASSERMANN-JORDAN

6. BIS 8. & 13. BIS 15. AUGUST 2027
FR & SA | AB 18 UHR
SO | 13 – 15 & 17 – 22 UHR

Wenn Deidesheim Weinkerwe feiert, wird die gesamte Weinstraße zur Genussmeile: Zahlreiche Weingüter und Höfe öffnen ihre Tore, Restaurants laden zum Einkehren ein und entlang der Weinstraße lässt sich von Hof zu Hof flanieren – mit Wein, Kulinarik und Livemusik.

Mittendrin: unser Schwesterweingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan. An beiden Kerwewochenenden ist die Genussküche Ketschauer Hof zu Gast und serviert Pinsa, belgische Pommes und Wurstsalat. Dazu gibt es die Weine des Weinguts, Livemusik und stimmungsvolle Stunden im historischen Weingutshof.

Viel Freude beim Flanieren durch Deidesheim – und herzlich willkommen bei uns!

SOMMER IM PARK

GRÜN, ENTSPANNT UND WUNDERBAR UNKOMPLIZIERT.

Es gibt einen neuen Lieblingsplatz in Deidesheim. Unser Park im Ketschauer Hof ist ein lässiger Rückzugsort – für unsere Hotel- und Restaurantgäste, für Flanierende, für Deidesheimer und alle, die sich zwischendurch eine kleine Auszeit gönnen möchten. Während es sich Liebhaber der Ruheoase auf Gartenliegen und in der Sitzlounge gemütlich machen, serviert das 1718-Team erfrischende Drinks aus der Sommerpark-Karte.

Hier entspannen Hotelgäste über Tag, hier nehmen Restaurantgäste ihren Aperitif ein, bis ihr Tisch frei wird, hier ziehen sich Kerwebesucher für einen Moment zurück – auf ein Glas Wein, Champagner oder einen erfrischenden Drink.

Im Park gelten die Regeln der Leichtigkeit. Einfach die Füße hochlegen, den Augenblick genießen und das lebendige Treiben für eine Weile hinter sich lassen – mittendrin und doch ein bisschen abseits.



ARRANGEMENT
YOGA-AUSZEIT

27. – 29. AUGUST 2027

Ein Wochenende für die Sinne – mit Yoga, Kulinarik, Wellness und besonderen Genussmomenten.

PREISE FÜR DAS 3-TÄGIGE YOGA-RETREAT
Inkl. 2 Übernachtungen im Standard Zimmer im Hotel Kaisergarten Deidesheim, 2x Auszeit-Menü, 2x Frühstück, diverse Yoga-Sessions mit unserer Yoga-Moderatorin Kitty, Detox-Welcome-Drink, Wellness-Lunch, Champagner-Tasting, Beauty-Goodie-Bag u. v. m.

850 € PRO PERSON IM EINZELZIMMER
680 € PRO PERSON IM DOPPELZIMMER



FREITAG
Anreise bis 15.30 Uhr. Zum Auftakt begrüßen wir Sie mit einem Detox-Welcome-Drink im RIVA in der Kaminlounge. Anschließend geht es ins Grüne: Im Park des fußläufig entfernten Schwesterhotels Ketschauer Hof erwartet Sie ein entspanntes Sundown-Yoga. Danach genießen Sie dort ein exklusives Champagnererlebnis mit Perrier-Jouët. Den Abend beschließt ein 3-Gänge Auszeit-Menü im Restaurant RIVA.

SAMSTAG
Mit einer Sunrise-Meditation auf der Sonnenterrasse des Kaisergartens starten Sie in den Tag. Nach dem Frühstück nimmt Sie Magdalena mit in die Welt exklusiver Beauty & Skincare. Danach gehört die Zeit ganz Ihnen: Spa-Momente, Massage oder Gesichtsbehandlung – ganz nach Ihren Wünschen. Nach einem gemeinsamen Wellness-Lunch im RIVA bleibt erneut Zeit für Me-Time, bevor es mit der Yoga-Matte hinauf zum Hotspot in die Weinberge geht. Beim 90-minütigen Yoga Flow genießen Sie Bewegung und Natur mit Weitblick. Im Anschluss erwartet Sie im Rebenmeer das Vertikal-Tasting „Weinliebe" mit drei Lagen vom Weingut Reichsrat von Buhl. Ein 4-Gänge-Auszeit-Menü rundet den Tag ab.

SONNTAG
Das Auszeit-Wochenende schließt mit dem Gute-Laune- Flow. Starten Sie frisch und entspannt in die neue Woche.

KOCHATELIER

SAVOIR VIVRE – EIN STÜCK FRANKREICH AUF DEM TELLER

28. AUGUST 2027 | SA
KOCHATELIER | 10 – 18 UHR

Nach einer Begrüßung mit Sekt nimmt Küchendirektor Mike Deuschel Sie mit auf eine kulinarische Sommerreise nach Frankreich. Im Gepäck: die aromatische Vielfalt der französischen Küche, feine Kräuter, saisonales Gemüse und traditionelle Rezepte aus den schönsten Regionen unseres Nachbarlandes.
Freuen Sie sich auf französische Spezialitäten wie Foie gras, Boeuf bourguignon und Crème brûlée. Dabei entdecken Sie die besonderen Aromen, Techniken und Geschichten, die die französische Küche seit Generationen prägen.

Ein Abend ganz im Zeichen des französischen Lebensgefühls: ein wenig Savoir vivre, genussvolle Gespräche und die Freude an außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen – à la française. Dazu genießen Sie ausgewählte Weine, die die einzelnen Gänge perfekt begleiten.

INKL. 4 GÄNGE „À LA FRANÇAISE“, SEKT VORAB,
KORRESPONDIERENDEN WEINEN,
WASSER UND KAFFEE,
SCHÜRZE UND REZEPTHEFT
225 €

UMAMI & UNIKATE

3. SEPTEMBER 2027 | FR SUSHI B. | 18.30 UHR

7 WEINE/SEKTE,
7 JAHRGÄNGE,
7 LAGEN.

Sieben Geschichten über große Buhl'sche Weine und Sekte mit Unikatcharakter – erzählt von niemand Geringerem als Monika Schmid, Geschäftsführerin des Weinguts Reichsrat von Buhl.

Begleiten Sie uns auf eine vinophile Zeitreise durch verschiedene Jahrgänge der Großen Gewächse und Sekte. Erfahren Sie, wie das Klima die Charakteristik eines Jahrgangs prägt und wie sich Weine mit der Zeit entwickeln. Denn alte Weine sind nicht einfach alt: Sie gewinnen an Reife, Tiefe und Ausdruck. Gerade Große Gewächse zeigen mit den Jahren, welches Potenzial in ihnen steckt. Im direkten Vergleich werden Sie erleben, wie faszinierend unterschiedlich Weine auf verschiedenen Reifestufen schmecken können.

Dazu erleben Sie ein meisterhaftes Sushi-Menü in 7 Gängen von Küchenchef Piotr Suszek.

INKL. 7-GÄNGE MENÜ,
APÉRITIF, GGS & SEKTE, WASSER UND KAFFEE
229 €

HERBST

GG-PRÄSENTATION
IN DEIDESHEIM

5. SEPTEMBER 2027 | SO
KELTERHAUS | 13 – 17 UHR

Unser Schwesterweingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan lädt zur Präsentation der Großen Gewächse des Jahrgangs 2026. Gemeinsam mit den VDP-Weingütern aus Deidesheim, Forst und Wachenheim präsentieren sich die neuen GG im Festsaal Kelterhaus im Ketschauer Hof.

Entdecken Sie die großen Weine des neuen Jahrgangs, verkosten Sie die 2026er GG und kommen Sie mit den Winzern und Weinmachern ins Gespräch. Ein Vormittag für alle, die große Weine lieben und den neuen Jahrgang kennenlernen möchten.

TICKETRESERVIERUNG ÜBER
DAS WEINGUT GEHEIMER RAT
DR. VON BASSERMANN-JORDAN

35 €





Robert Dieth

WAGYU & VIN ROUGE IM 1718
17. SEPTEMBER 2027 | FR | 1718 | 18 UHR

Im Mittelpunkt dieser besonderen Veranstaltung steht edles Wagyu-Rind. Seine feine Marmorierung und zarte Textur machen es zum Hauptdarsteller dieses Fünf-Gänge-Menüs, das seine besondere Qualität in unterschiedlichen Zubereitungen zeigt.

Von der Vorspeise bis zum Hauptgang wird das Wagyu immer wieder neu interpretiert: mit Leber und Herz, in einer überraschenden Kombination mit Steinbutt, rosa gebraten sowie geschmort und anschließend knusprig gebacken. Ausgewählte Beilagen und Saucen begleiten die einzelnen Gänge.

Dazu serviert das 1718-Team ein präzise abgestimmtes Pairing à la française: Bordeaux und Burgunder setzen zu jedem Gang eigene Akzente und bringen die unterschiedlichen Facetten des Wagyu zur Geltung.
Ein Abend für alle, die Wagyu einmal in seiner ganzen kulinarischen Vielfalt erleben möchten – begleitet von großen französischen Rotweinen.

INKL. 5 GÄNGE WAGYU,
WEINPAIRING, WASSER UND KAFFEE
299 €

TAKE A SEAT AM SCHIMKOW.TISCH

PFÄLZER CHARME IN DER LOUNGE

Pfälzer kennen es nicht anders, Neulinge schätzen es schnell: Das Schöne beim Ausgehen in der Pfalz ist, dass anfänglich Fremde ganz unkompliziert an einer langen Tafel zusammensitzen, Wein genießen, essen und am Ende den besten Abend miteinander erlebt haben. Genau diese herrlich lockere Atmosphäre ist die Idee hinter unserer Lounge.

WEINKARTE & WAS DAZU

Bis zu 16 Gäste kommen an unserer Tafel zusammen. Dazu gibt es eine Weinkarte mit über 1.200 Positionen und unser Signature-Menü.

SIGNATURE-MENÜ
MIT 4 GÄNGEN | 175 € P. P.
– oder individuelle Absprachen –

ODER
SIGNATURE-MENÜ
ALL IN | 295 € P. P.
– inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee –

TAKE A SEAT AM SCHIMKOW.TISCH!
Nehmen Sie Platz und genießen Sie lässig-kommunikative Stunden an unserer edlen Tafel – bei großartigen Weinen, gutem Essen und abendfüllender Gespräche mit anderen Genussmenschen.

Ihre Tischreservierung:

Reservierungen ab 5 Personen nimmt das L.A. Jordan-Team persönlich entgegen. Schreiben Sie eine Mail an restaurant@ketschauer-hof.com



BE PART OF OUR TEAM

Arbeiten, wo Gastlichkeit zu Hause ist. Von Service und Küche über Event und Rezeption bis hin zu vielen weiteren Bereichen: Bei uns gibt es vielfältige Möglichkeiten, den eigenen Weg zu gehen.

Wir bilden aus und freuen uns über Berufseinsteiger ebenso wie über erfahrene Profis, die ihre Leidenschaft, ihr Können und ihre Persönlichkeit bei uns einbringen möchten. Freuen Sie sich auf ein vielseitiges Arbeitsumfeld, Entwicklungsmöglichkeiten und ein Team, in dem Menschen gemeinsam Gastgeber sind.

Sie möchten Teil unseres Teams werden?
Melden Sie sich unkompliziert bei unserer
Personalleiterin Nicole Hochgesang
06326 / 7000-36 0151 / 400 620 51
n.hochgesang@ketschauer-hof.com

KOCHATELIER
DAS BESTE VON WALD UND WIESE

2. OKTOBER 2027 | SA
KOCHATELIER | 10 – 18 UHR

Nach einer Begrüßung mit Sekt nimmt Küchendirektor Mike Deuschel Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die heimische Natur. Im Mittelpunkt stehen heute besondere Wildqualitäten: Wildente, Fasan und Poltinger Reh – sorgfältig ausgewählte Produkte, die mit viel Fingerspitzengefühl verarbeitet werden.

Sie erhalten spannende Einblicke in die fachgerechte Zubereitung von Wild, lernen unterschiedliche Techniken kennen und erfahren, welche Beilagen und Saucen die charakteristischen Aromen perfekt begleiten. Auch das Zusammenspiel verschiedener Komponenten und harmonisches Food-Pairing stehen dabei im Fokus.

Anschließend genießen Sie das gemeinsam zubereitete Vier-Gang-Menü in entspannter Runde. Passend ausgewählte Weine begleiten die einzelnen Gänge und machen diesen Abend zu einem besonderen Genusserlebnis.

INKL. 4 GÄNGE „WALD UND WIESE“,
SEKT VORAB, KORRESPONDIERENDEN
WEINEN, WASSER UND KAFFEE,
SCHÜRZE UND REZEPTHEFT
225 €



Robert Dieth

WINE-BATTLE „GERMANY“
OST GEGEN WEST

29. OKTOBER 2027 | FR
RIVA | 18.30 UHR

Sie kennen unser beliebtes Event „Wine-Battle“? Dann wird es Zeit für die nächste Runde: Dieses Mal geht es quer durch Deutschland – Ost gegen West.

Auf der einen Seite: die Weinregionen Nahe & Rheingau. Auf der anderen: Sachsen & Saale-Unstrut. Zwei Weinregionen, unterschiedliche Böden, Klimazonen und Traditionen – und die spannende Frage: Wer hat im Glas die Nase vorn?

Restaurantleiter Julian Berkhemer und Sommelier Dominik Blanke treten erneut als Kontrahenten an. Jeder von ihnen bringt seine Favoriten ins Rennen und stellt sich mit ihnen dem Urteil des Abends. Natürlich dürfen auch die Gäste wieder mitmischen und ihre Stimme für ihre Favoriten abgeben. Zum Duell servieren wir ein abgestimmtes Menü aus vier Gängen. Zu jedem Gang tritt ein Weingut aus dem Osten gegen eines aus dem Westen an. Vier Gänge, vier Wein-Duelle und jede Menge Stoff für Diskussionen.

Am Start sind die Weingüter:
OSTEN – SACHSEN & SAALE-UNSTRUT:
Böhme & Tochter aus Gleina
Kloster Pforta aus Saalhäuser
Martin Schwarz aus Meißen
Schloss Proschwitz aus Zadel

WESTEN – NAHE & RHEINGAU:
Diel aus Rümmelsheim
Schäfer-Fröhlich aus Bockenau
August Kessler aus Assmannshausen
Meyer-Näkel aus Dernau

INKL. 4-GÄNGE MENÜ & 8 BATTLE-WINES,
APÉRITIF, WASSER UND KAFFEE
165 €

Ihre Tischreservierung:

TRÜFFEL IM 1718 –
A NIGHT OF BLACK & WHITE GOLD

6. NOVEMBER 2027 | SA
1718 | 18.30 UHR

Kurz vor der festlichen Jahreszeit widmen wir einen besonderen Abend der wohl edelsten Knolle der Welt. Freuen Sie sich auf ein Menü, das die feinen, erdigen Aromen des Trüffels in den Mittelpunkt rückt – mit französischem Savoir-faire und viel Liebe zum Detail. Genießen Sie diesen besonderen Anlass in der stilvollen Atmosphäre des 1718 und stimmen Sie sich mit uns genussvoll auf die festliche Jahreszeit ein.

TRÜFFELMENÜ

WACHTELTERRINE
Trüffel-Madeira-Gelee | feiner Kohlrabi
Crème fraîche | Trüffel-Vinaigrette
***
JAKOBSMUSCHEL, IM BLÄTTERTEIG GEBACKEN
Fisch-Vélouté | Alba-Trüffel | Blattspinat
***
GESCHMORTER BLUMENKOHL
Crème-fraîche-Sauce | Nussbutter | Wintertrüffel
gebackenes Bio-Ei
***
ZWEIERLEI VOM HOHENLOHER WEIDERIND –
IN FEINEN TRÜFFELN GESCHMORTES
BÄCKCHEN & ROSA FILET
Sauce Périgord | geschmorter Knollensellerie
wilder Broccoli
***
TARTE TATIN VON WILLIAMSBIRNE
Crème-fraîche-Eis | Praline Chantilly

5-GÄNGE TRÜFFELMENÜ
199 €



Robert Dieth



Christine Rubick



CHAMPAGNER TASTING

13. NOVEMBER 2027 | SA
KELTERHAUS & CAVE | 15 – 19 UHR

„Every time you open a bottle of champagne, it's a celebration." Zum 11. Mal wird unser Champagner Tasting zum Treffpunkt für Liebhaber, Kenner und neugierige Entdecker. In unserem festlichen Kelterhaus und im historischen Gewölbekeller Cave 1822 präsentieren mindestens 14 renommierte Champagnerhäuser ihre Kollektionen.

Über 40 Champagner stehen zur Verkostung bereit – von ikonischen Raritäten bis zu spannenden Entdeckungen. Im persönlichen Austausch mit den Repräsentanten der Häuser lässt sich die ganze Vielfalt der Champagne entdecken.

Ein Abend zum Verkosten, Vergleichen und Entdecken – und vor allem zum Feiern mit Champagner.

125 €

TIPP

RESERVIEREN SIE SICH IM ANSCHLUSS AN DAS TASTING EINEN TISCH IM RESTAURANT 1718 (NICHT IM TICKETPREIS ENTHALTEN)!



Benjamin Leonberger

CHAMPAGNER DINNER MIT DEM CHAMPAGNERHAUS DOM PÉRIGNON

13. NOVEMBER 2027 | SA
L. A. JORDAN | 19 UHR

„Come quickly, I am drinking the stars." Dieser legendäre Satz wird Dom Pierre Pérignon zugeschrieben und steht für die besondere Magie großer Champagner.

Im Restaurant L. A. Jordan wird diese Faszination zum Mittelpunkt dieses Abends. Executive Chef Daniel Schimkowitsch komponiert ein sechsgängiges Menü, begleitet von einer außergewöhnlichen Folge großer Dom-Pérignon-Cuvées – vom Jahrgang 2018 bis zurück ins Jahr 2000.

CHAMPAGNE LIST

APÉRITIF 2018
1. GANG 2013 MAGNUM
2. GANG Back Vintage 2009
3. GANG 2nd Plénitude 2008
4. GANG 2nd Plénitude Back Vintage 2005
5. GANG Rosé 2010
6. GANG Rosé Back Vintage 2000

Ein Abend für Liebhaber großer Champagner, außergewöhnlicher Jahrgänge und großer Küche.

INKL. 6-GÄNGE MENÜ,
CHAMPAGNER-EMPFANG,
CHAMPAGNER-BEGLEITUNG,
WASSER UND KAFFEE
TICKET 1.300 €

Als besondere Rarität ist zusätzlich ein Glas Dom Pérignon P3 1990/1993 erhältlich – streng limitiert.

INKL. 1 GLAS P3 1990/1993
TICKET 2.000 €

À LA CHASSE – WILDMENÜ IM 1718

20. NOVEMBER 2027 | SA
1718 | 18.30 UHR

Jetzt wird's wild im 1718. Ein kleiner Gruß aus der Küche macht den Auftakt, danach folgen fünf Gänge zwischen französischer Raffinesse und den kräftigen Aromen des Waldes. Reh und Hirsch treffen auf schwarzen Trüffel, Waldpilze, Maronen und französischen Rohmilchkäse – bevor eine Tarte Tatin von der Quitte den Abend süß abschließt. Auf Wunsch begleiten wir das Menü mit einer passenden Weinauswahl.

AMUSE-BOUCHE
Tartelette mit Entenleber | Quittengelee | Haselnuss

WILDMENÜ
Carpaccio vom Rehrücken
Schwarzer Trüffel | Sellerie | Haselnuss
Sauce Périgueux

ESSENZ VOM REH
Waldpilz-Raviolo | Wurzelgemüse | Kerbel

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN
Jus mit Wacholder und Côte du Rhône
Petersilienwurzel | Pommes William | Preiselbeer-Birne

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL
AUS ROHMILCHKÄSE
Feigensenf | Walnussbrot

TARTE TATIN VON DER QUITTE
Vanille aus Madagaskar | Crème fraîche
Calvados-Karamell

INKL. 5-GÄNGE MENÜ, ZZGL. DRINKS 109 €

WINTER

KOCHATELIER

ALLES TRÜFFEL! –
THE ART OF BLACK & WHITE GOLD

4. DEZEMBER 2027 | SA
KOCHATELIER | 10 – 18 UHR

Nach einer Begrüßung mit Sekt nimmt Sie Küchendirektor Mike Deuschel mit in die faszinierende Welt des Trüffels. Erfahren Sie mehr über die edle Knolle, ihre Besonderheiten und die Kunst, ihr unverwechselbares Aroma in der Küche perfekt zur Geltung zu bringen. Gemeinsam bereiten Sie ein exklusives Vier-Gänge-Menü rund um den Trüffel zu, lernen raffinierte Techniken kennen und entdecken, wie diese Kostbarkeit in festliche Gerichte verwandelt wird. Holen Sie sich Inspiration für die eigene Küche und überraschen Sie Ihre Liebsten zu den Festtagen mit besonderen Trüffelkreationen.

Selbstverständlich genießen Sie das gemeinsam zubereitete Menü anschließend in gemütlicher Runde – begleitet von passenden Weinen, die den Abend abrunden.

INKL. 4 GÄNGE „BLACK GOLD“,
SEKT VORAB,
KORRESPONDIERENDEN WEINEN,
WASSER UND KAFFEE,
SCHÜRZE UND REZEPTHEFT
269 €

ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN UND SILVESTER

24. DEZEMBER
GESCHLOSSEN

25. & 26. DEZEMBER
WEIHNACHTSMENÜ MITTAGS UND ABENDS

27. & 30. DEZEMBER
AB 18 UHR À LA CARTE

31. DEZEMBER
18.30 UHR 7-GÄNGE-SILVESTERMENÜ

1. & 2. JANUAR 2028
GESCHLOSSEN

AB 3. JANUAR 2028
ÜBLICHE ÖFFNUNGSZEITEN



Robert Diteh



Robert Dreth

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM RESTAURANT 1718

Im 1718 schmeckt Weihnachten nach Frankreich. Ob mit dem Unternehmen, dem Verein oder Club, mit Freunden oder der Familie: Im 1718 fühlt sich Ihre Weihnachtsfeier herrlich französisch an. In einer gemütlichen Atmosphäre von Savoir-vivre genießen Sie nach einem winterlichen Empfang ein festliches Weihnachtsmenü, gute Gespräche – einfach Ihren Abend de Noël. Gerne reservieren wir Ihre Weihnachtstafel in unserem Kamin- oder Brunnenzimmer. Für eine Feier im größeren Rahmen richten wir unser Kelterhaus weihnachtlich für Sie her.

POUR APÉRITIF
Winterlicher Empfang mit Weihnachtsgebäck und hausgemachtem Glühwein oder alkoholfreiem Punsch

PRO PERSON 16,90 €

LE MENU DE NOËL
5 GÄNGE 99 €
4 GÄNGE 89 €
3 GÄNGE 74 €

INFORMATIONEN ZU UNSEREN WEIHNACHTSMENÜS ERHALTEN SIE ÜBER UNSER VERANSTALTUNGS-TEAM:
EVENT@KETSCHAUER-HOF.COM
0 63 26 / 7000-93
-94 ODER -96

Ihre Tischreservierung:



Robert Dieth

JOYEUX NOËL – WEIHNACHTEN IM 1718

25. & 26. DEZEMBER 2027 | SA & SO
RESTAURANT 1718 | MITTAGS & ABENDS

Weihnachten ist Zeit mit Menschen, die uns am liebsten sind. Für lange Gespräche, gemeinsames Genießen und einen Tisch, an dem man gerne noch ein bisschen länger sitzen bleibt.

Feiern Sie Weihnachten mit Ihren Lieblingsmenschen bei uns im 1718. Mit einem festlichen Menü à la Noël in fünf oder vier Gängen: mit Jakobsmuschel in Beurre blanc und Champagner, Wintertrüffel, Steinbutt in Sauce Vin Jaune, rosa gebratenem Rehrücken und einem festlichen Dessert. Joyeux Noël im 1718.

5 GÄNGE | 109 €
4 GÄNGE | 99 € – OHNE CONSOMMÉ

Ihre Tischreservierung:

AMUSE-BOUCHE
JAKOBSMUSCHEL „NOIX DE SAINT-JACQUES“
Beurre blanc mit Champagner | Blumenkohl
Osietra-Kaviar

***

VELOUTÉ VON GERÖSTETER ARTISCHOCKE
Estragon | Bouillabaisse-Ravioli

***

NORDSEE-STEINBUTT
Sauce Vin Jaune | Sellerie | Morchel | Petersilie-Öl

***

REHRÜCKEN IM WALDPILZ-CRÉPE
Wacholder-Rahmjus | Maronen-Kroketten
Rosenkohlblätter | Preiselbeere & Birne

***

EXOTIC DREAM
Mango | Passionsfrucht | Kokos | weiße Schokolade
Limette | Champagner-Sorbet

Wählen Sie am 26.12. ganz nach Belieben zwischen Weihnachtsmenü und unserer Winterspeisekarte.



Robert Diteh

ARRANGEMENT
EXKLUSIVES WEIHNACHTEN
IM GENUSSRESORT
KETSCHAUER HOF

Ihr persönliches Hide-away für besondere Festtage. Verbringen Sie Weihnachten im Herzen Deidesheims und genießen Sie zwei oder drei Nächte voller besonderer Momente, kulinarischer Genüsse und wohltuender Ruhe.

HEILIG ABEND

Gegen 17.00 Uhr begrüßen wir Sie bei Glühwein und Feuerschein in unserem festlich beleuchteten Innenhof. Vor unserem prächtigen Christbaum stimmen wir gemeinsam die Weihnachtstage ein.

Am Abend erwartet Sie im Restaurant RIVA ein festliches 4-Gänge-Menü. Und weil eine Bescherung zu Weihnachten einfach dazugehört, wartet auf Ihrem Zimmer eine kleine Überraschung des Hauses auf Sie.



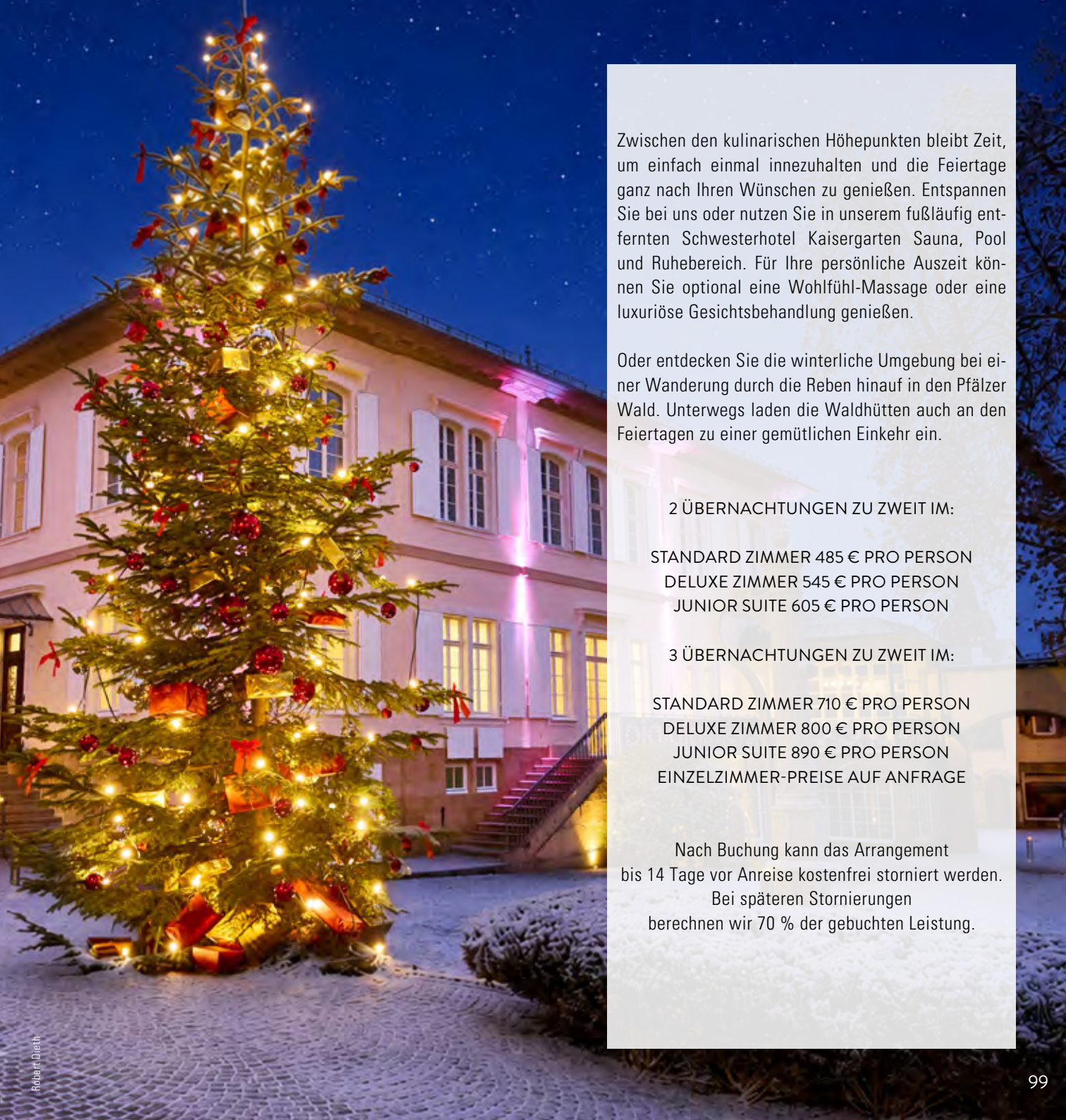
WEIHNACHTSFEIERTAGE

Am 25. Dezember laden wir Sie am Nachmittag zu einer 90-minütigen exklusiven Stadtführung ein. Die Tour ist unseren Hausgästen vorbehalten.

An den Abenden des 25. und 26. Dezember reservieren wir für Sie um 18.30 Uhr einen Tisch in unserem Restaurant 1718. Dort genießen Sie jeweils ein festliches 4-Gänge-Menü. Zum Abschied schenken wir Ihnen eine Flasche Glühwein „Löwenglüh“ vom Weingut Reichsrat von Buhl. Ein kleines Wintersouvenir für zu Hause – und eine schöne Erinnerung an Ihre Weihnachtstage im Ketschauer Hof.

Preise auf der folgenden Seite.

Robert Diteh



Zwischen den kulinarischen Höhepunkten bleibt Zeit, um einfach einmal innezuhalten und die Feiertage ganz nach Ihren Wünschen zu genießen. Entspannen Sie bei uns oder nutzen Sie in unserem fußläufig entfernten Schwesterhotel Kaisergarten Sauna, Pool und Ruhebereich. Für Ihre persönliche Auszeit können Sie optional eine Wohlfühl-Massage oder eine luxuriöse Gesichtsbehandlung genießen.

Oder entdecken Sie die winterliche Umgebung bei einer Wanderung durch die Reben hinauf in den Pfälzer Wald. Unterwegs laden die Waldhütten auch an den Feiertagen zu einer gemütlichen Einkehr ein.

2 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM:

STANDARD ZIMMER 485 € PRO PERSON
DELUXE ZIMMER 545 € PRO PERSON
JUNIOR SUITE 605 € PRO PERSON

3 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM:

STANDARD ZIMMER 710 € PRO PERSON
DELUXE ZIMMER 800 € PRO PERSON
JUNIOR SUITE 890 € PRO PERSON
EINZELZIMMER-PREISE AUF ANFRAGE

Nach Buchung kann das Arrangement
bis 14 Tage vor Anreise kostenfrei storniert werden.
Bei späteren Stornierungen
berechnen wir 70 % der gebuchten Leistung.

Robert Dieth



Robert Dieth

VIVE 2027! – SILVESTER IM 1718

31. DEZEMBER 2027 | FR
RESTAURANT 1718 | 18.30 UHR

Ein Abend voller Genuss,
französischem Savoir-vivre und
Vorfreude auf 2027.

INKL. 7-GÄNGE MENÜ,
CHAMPAGNER-EMPFANG
UND KAFFEE
219 €

Ihre Tischreservierung:

Mit dem Dessert endet unser Silvestermenü – und ein genussvoller Abend im 1718. Sie möchten nach dem Feuerwerk im Ketschauer Hof weiterfeiern? Dann schließen Sie sich unserer Silvesterparty im Restaurant RIVA an und lassen Sie dort die Silvesternacht ausklingen.

AMOUSE BOUCHE

***

GÄNSELEBERTERRINE
Sauerteig Brioche | Apfel | Calvados-Gel

***

FRANZÖSISCHE ARTISCHOCKE MIT SAFRAN
Artischocke geschmort | Safransüppchen
Mousseline | Chips

***

WILDER STEINBUTT
Beurre blanc mit Champagner | Lauch | Steinpilze

***

ONSEN-EI
Nussbutterschaum | Kräuter-Hummus
Radieschen | Salzzitrone | Estragon

***

KARREE VOM HIRSCHKALB
Sauce Grand Veneur | Hirsch-Praliné
Blumenkohl | Pommes Macaire

***

CHAMPAGNER-SORBET „BELLE ÉPOQUE“
Zitrusfrüchte | Verbene

***

MINUIT À PARIS
Grand-Cru-Schokolade | Tahiti-Vanille
karamellisierte Haselnuss | Birne
Crème-fraîche-Eis



L. A. JORDAN

ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN UND SILVESTER

24. & 25. DEZEMBER
GESCHLOSSEN

26. – 30. DEZEMBER
ABENDS GEÖFFNET

31. DEZEMBER
AB 19.00 UHR SILVESTER IM L. A. JORDAN

1. – 19. JANUAR 2028
BETRIEBSFERIEN

Robert Dieth



Robert Dieth

SILVESTER IM L. A. JORDAN

MIT DANIEL SCHIMKOWITSCH
31. DEZEMBER 2027 | FR
L.A. JORDAN | 19 UHR

Jahreswechsel im L. A. Jordan – was für ein Erlebnis! Feiern Sie mit Daniel Schimkowitsch und seinem Team ins neue Jahr.

Das Menü bleibt bis zum Silvesterabend sein Geheimnis. Was Sie erwartet, trägt seine Handschrift – und das Niveau von drei Michelin-Sternen. Der Abend beginnt mit einem Champagner-Empfang mit Dom Pérignon und führt Sie genussvoll durch den letzten Abend des Jahres bis zum Jahreswechsel.

Eine persönliche Note verleiht unser Executive Chef der Silvesternacht mit dem Mitternachtsimbiss: Backhendl und Kartoffelsalat wie bei Oma Schimkowitsch.

Ein besonderer Abend für Genießer – und ein stilvoller Auftakt in das neue Jahr.

INKL. SCHIMKOWITSCH-
SILVESTER-MENÜ IN 7 GÄNGEN
CHAMPAGNER-EMPFANG MIT DOM PÉRIGNON
MINERALWASSER, KAFFEE
SOWIE MITTERNACHTSIMBISS
600 €

Dieses Silvestermenü ist nur in Kombination mit dem Silvester-Arrangement Ketschauer Hof buchbar (siehe Folgeseite).

ARRANGEMENT
SILVESTER IM GENUSSRESORT
KETSCHAUER HOF

2 Übernachtungen im Boutique-Hotel
Nutzung des Wellnessbereichs
sowie WLAN & Midibar
Zur Begrüßung bei Anreise
1 Glas Rieslingsekt vom Weingut
Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan

Frühstück im Genussresort
Frühstück à la carte bzw. ausgedehntes
Neujahrsfrühstück

Kulinarischer Auftakt am 30.12.
4-Gänge-Menü im Restaurant 1718

Silvester im L. A. Jordan am 31.12.
7-Gänge Menü von Daniel Schimkowitsch,
inklusive Mitternachtsimbiss.
Bis zum Abend bleibt sein Menü ein Geheimnis.
Seine Handschrift: drei Michelin-Sterne.

2 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM
STANDARD ZIMMER 1.035 € PRO PERSON
DELUXEZ IMMER 1.125 € PRO PERSON
JUNIOR SUITE 1.155 € PRO PERSON
EINZELZIMMERPREISE AUF ANFRAGE

Nach Buchung kann das Arrangement
bis 14 Tage vor Anreise kostenfrei storniert werden.
Bei späteren Stornierungen berechnen wir
70 % der gebuchten Leistung.

NUR FÜR ANREISE
AM 30. DEZEMBER BUCHBAR





Robert Dieth



GÜLTIG AB
1. NOV 2027
BIS 31. MÄRZ 2028
AB 2 NÄCHTEN

BITTE BEACHTEN:
DIE ANREISE AM WOCHENENDE
IST NUR BEGRENZT MÖGLICH.
AM 30. UND 31. DEZEMBER IST KEINE ANREISE
MÖGLICH. RESERVIERUNGEN SIND NICHT
KOSTENFREI STORNIERBAR.

Robert Dieth

STAY 2 SAVE 20%
WINTERANGEBOT IM GENUSSRESORT KETSCHAUER HOF

Winter in der Pfalz? Jetzt ist die Zeit für zwei genussvolle Nächte im Ketschauer Hof.

Gerade jetzt lohnt sich ein Besuch bei unseren Schwesterweingütern: Die Weinkeller laden zu Führungen und Verkostungen ein, während im Ketschauer Hof Zeit für Wellness, Frühstück à la carte und entspannte Stunden bleibt. Bei einer Online-Buchung von mindestens zwei Nächten erhalten Sie 20 % Preisvorteil auf den aktuellen Tagespreis.

Im Angebot enthalten sind ein Begrüßungssekt vom Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Frühstück à la carte sowie die Nutzung von WiFi, Midibar und Wellnessbereich.

ADD-ON
Auf Wunsch können Sie Ihren Aufenthalt um ein 4-Gänge-Menü im Restaurant 1718 mit 10 % Preisvorteil ergänzen.

WEITERE INFORMATIONEN
0 63 26 / 70 000
info@ketschauer-hof.com

BUCHUNG
Über unsere Hotelbuchungsseite
unter www.ketschauer-hof.com



Charlotte Pfeiffer

ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN UND SILVESTER

24. & 25. DEZEMBER 2027
12 – 14 UHR À LA CARTE
14 – 17 UHR KUCHENZEIT
AB 18 UHR WEIHNACHTSMENÜ
BZW. AM 25.12 AB 18 UHR
WEIHNACHTSMENÜ ODER À LA CARTE

---

26. DEZEMBER 2027
11.30 – 14 UHR
LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK,
AM ABEND SIND RESTAURANT & BAR
GESCHLOSSEN

---

27. – 30. DEZEMBER 2027
12 – 17 UHR & 18 – 20.30 UHR À LA CARTE

---

31. DEZEMBER 2027
12 – 14 UHR À LA CARTE,
danach für Umbau geschlossen
18.30 Uhr Silvestermenü
(buchbar nur in Kombination
mit dem Silvester-Arrangement)

---

1. JANUAR 2028
AM ABEND AB 18 UHR À LA CARTE

AB 2. JANUAR 2028
ÜBLICHE ÖFFNUNGSZEITEN



Robert Diehl

WEIHNACHTEN IM RIVA –
A CHRISTMAS CELEBRATION

24. & 25. DEZEMBER 2027 | FR & SA
RIVA | AB 18 UHR

Bringen Sie Ihre Lieblingsmenschen mit und feiern Sie Weihnachten im RIVA. Unser festlich geschmückter Tannenbaum, die besondere Atmosphäre des Hauses und ein liebevoll gedeckter Tisch schaffen den Rahmen für gemeinsame Zeit und genussvolle Stunden.

Wir servieren ein festliches Weihnachtsmenü mit winterlichen Zutaten. Begleitet von ausgewählten Weinen wird daraus ein Abend, der lange in Erinnerung bleibt.

4-GÄNGE MENÜ
89 €

Ihre Tischreservierung:

WEIHNACHTSMENÜ

LABEL ROUGE LACHS
Meerrettich | Rote Bete | Crème fraîche
***
WILDESSENZ
Ravioli, mit Wild gefüllt | Gemüseperlen
***
KALBSFILET IM BAUMKUCHENMANTEL
Pfefferjus | geschmorte Sellerie
glasierte Mini-Champignons
***
WINTERWALD
Nussnougat | Grand Cru Schokolade
Pflaume | Zimt-Rahmeis

UPGRADE MIT DIESEM
ERFRISCHENDEN ZWISCHENGANG:

CALAMANSI-SORBET
aufgegossen mit Rieslingsekt vom Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan
+ 9.50 €

Am 24. Dezember ist unser Weihnachtsmenü exklusiv unseren Hotelgästen vorbehalten.
Am 25. Dezember öffnen wir die Türen des RIVA für alle Gäste und bieten neben unserem Weihnachtsmenü auch eine Auswahl à la carte an.



Robert Diath

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK
FESTTAGSEDITION
AM ZWEITEN WEIHNACHTSFEIERTAG

26. DEZEMBER 2027 | SO
RIVA | 11.30 – 14 UHR

Feiertage sind zum Ausschlafen da. Und zum ausgiebigen Frühstücken mit den Menschen, die man gerne um sich hat.

Beim Langschläfer-Frühstück „Festtagsedition" legen wir noch eine Schippe drauf! Weil Weihnachten ist, erweitern wir unser Frühstücksbuffet für Langschläfer um eine Festtagssuppe und ein Dessert Surprise.

Also: Wecker aus, Lieblingsmenschen einpacken und den Festtag ganz entspannt im RIVA beginnen.

49 €

Ihre Tischreservierung:

SILVESTER IM RIVA –
CHEERS TO A NEW YEAR
31. DEZEMBER 2027 | FR
RIVA | 18.30 UHR

SILVESTERMENÜ IN 6 GÄNGEN

LAUWARMES CARPACCIO
VOM KÖNIGSLACHS
Zitrus-Vinaigrette | Avocado
Fenchel | Blutorange

***

SÜPPCHEN VON KAROTTE
UND KRUSTENTIER
Eigener Ravioli | Ingweröl

***

IN NUSSBUTTER GEBRATENER KABELJAU
Lauch-Beurre blanc | knuspriges Kartroffelstroh

***

FLORENTINER CAPPELLETTI
Pecorino-Schaum | Guanciale | Wachtel-Ei
Blattspinat

***

RINDERFILET & PRALINÉ
VOM OCHSENSCHWANZ
Portweinjus | Zweierlei vom Sellerie
Wilder Broccoli

***

BLACK JACK
Valrhona Komuntu 80 % Schokolade
Ganache | Himbeere | Haselnuss



LET'S PARTY TONIGHT!

Nach dem Silvestermenü im RIVA
übernimmt Musiker und DJ Mak-Keyani
die Bühne. Mit Live-Musik und DJ-Sounds
feiern wir gemeinsam den Jahreswechsel
und tanzen ins neue Jahr.

Das Silvestermenü ist nur in Kombination
mit unserem Silvester-Arrangement
„Countdown" buchbar
(siehe Folgeseite).



Charlotte Pfeiffer





Robert Dieth

ARRANGEMENT
SILVESTER IM KAISERGARTEN
DEIDESHEIM

2 oder 3 Übernachtungen im Hotel Kaisergarten
inkl. Nutzung des Fitness- und
Wellnessbereichs, WiFi sowie Frühstück
bzw. ausgedehntem Neujahrsfrühstück
mit Buffet und Showküche.

Silvesterabend im Restaurant RIVA
6-Gänge-Menü inklusive Silvesterparty
mit DJ & Tanz

2 ÜBERNACHTUNGEN
ZU ZWEIT

STANDARD ZIMMER 495 € PRO PERSON
DELUXE ZIMMER 565 € PRO PERSON
SUITE 645 € PRO PERSON

3 ÜBERNACHTUNGEN
ZU ZWEIT

STANDARD ZIMMER 615 € PRO PERSON
DELUXE ZIMMER 720 € PRO PERSON
SUITE 840 € PRO PERSON
EINZELZIMMERPREISE AUF ANFRAGE

Nach Buchung kann das Arrangement
bis 14 Tage vor Anreise kostenfrei storniert werden.
Bei späteren Stornierungen berechnen wir
70 % der gebuchten Leistung.

SILVESTER TAKE AWAY
SUSHI B. FÜR ZUHAUSE

Sushi für den Jahreswechsel?
Sehr gerne.

Ihr Silvester-Take-Away
wählen Sie bequem über unsere Website
und bestellen bis Ende Dezember.

ABHOLUNG | 31. DEZEMBER 2027
17–19 UHR
im Restaurant Sushi B.
im Weingut Reichsrat von Buhl
Weinstraße 18
67146 Deidesheim
info@sushi-b.de
0 63 26 / 21 80 227

PLEASE MIND!
LIMITIERTE
BESTELLANNAHME,
ES GILT DAHER
„FIRST COME,
FIRST SERVED".



Charlotte Pfeiffer



Robert Dieth

STAY 2 SAVE 20%
WINTERANGEBOT
KAISERGARTEN
DEIDESHEIM

Winter in der Pfalz? Jetzt ist die Zeit für eine gemütliche Auszeit im Kaisergarten Deidesheim. Gerade jetzt lohnt sich ein Besuch bei unseren Schwesterweingütern: Die Weinkeller laden zu Führungen und Verkostungen ein, während im Kaisergarten Zeit für entspannte Stunden, Wellness und Erholung bleibt. Bei einer Online-Buchung von mindestens zwei Nächten erhalten Sie 20 % Preisvorteil auf den aktuellen Tagespreis. Im Angebot enthalten sind die Nutzung von WiFi sowie des Fitness- und Wellnessbereichs.

ADD-ON

Auf Wunsch können Sie Ihren Aufenthalt um ein 4-Gänge-Menü im Restaurant RIVA mit 10 % Preisvorteil ergänzen.

WEITERE INFORMATIONEN

0 63 26 / 70 00 77
info@kaisergarten-deidesheim.com

BUCHUNG

Über unsere Hotelbuchungsseite unter
www.kaisergarten-deidesheim.com

BITTE BEACHTEN: DIE ANREISE AM WOCHENENDE IST STARK LIMITIERT SOWIE AM 30. UND 31. DEZEMBER GÄNZLICH AUSGESCHLOSSEN. RESERVIERUNGEN SIND NICHT KOSTENFREI STORNIERBAR.



ABONNIEREN SIE UNSEREN NEWSLETTER

Sie möchten wissen, was bei uns als Nächstes passiert? Mit unserem Newsletter erhalten Sie regelmäßig die neuesten Informationen zu unseren Veranstaltungen im Hotel Ketschauer Hof und im Kaisergarten Deidesheim. Freuen Sie sich auf attraktive Hotel-Arrangements, saisonale Angebote und besondere Öffnungszeiten an Feiertagen – und lernen Sie die Menschen kennen, die unsere Häuser prägen: Sternekoch Daniel Schimkowitsch, Sommelier Stephan Nitzsche und Geschäftsführer Ole Leidner.

Natürlich erfahren Sie auch Neuigkeiten aus unseren Häusern, entdecken neue Events und kulinarische Highlights.

Hier kostenfrei anmelden, einfach den QR-Code scannen und unseren Newsletter abonnieren.

SEE YOU SOON
IN DEIDESHEIM!

BESONDERE ÖFFNUNGSZEITEN

SUSHI B.

2027
1. – 20. JANUAR / BETRIEBSFERIEN

OSTERMONTAG, 29. MÄRZ / 17 – 21 UHR GEÖFFNET

19. – 28. APRIL / BETRIEBSFERIEN

PFINGSTMONTAG, 17. MAI / 17 – 21 UHR GEÖFFNET

9. – 25. AUGUST / BETRIEBSFERIEN

25. DEZEMBER / 18 – 22 UHR GEÖFFNET

26. DEZEMBER 12.30 – 14.30 UHR
SOWIE 18 – 22 UHR GEÖFFNET

27. – 29. DEZEMBER / GESCHLOSSEN

30. DEZEMBER / 18 – 22 UHR GEÖFFNET

31. DEZEMBER / SILVESTER TAKE AWAY
AUF VORBESTELLUNG

2028
1. JANUAR / 18 – 22 UHR GEÖFFNET

2. JANUAR
12.30 – 14.30 UHR
SOWIE 17 – 21 UHR GEÖFFNET

3. – 26. JANUAR / BETRIEBSFERIEN

L. A. JORDAN
RESTAURANT

2027

1. – 20. JANUAR
BETRIEBSFERIEN

21. – 30. MÄRZ
BETRIEBSFERIEN

8. – 25. AUGUST
BETRIEBSFERIEN

10. – 19. OKTOBER
BETRIEBSFERIEN

24. & 25. DEZEMBER
GESCHLOSSEN

26. – 30. DEZEMBER
ABENDS GEÖFFNET

31. DEZEMBER
SILVESTER IM L. A. JORDAN

2028

1. – 19. JANUAR
BETRIEBSFERIEN

RESTAURANT 1718
KETSCHAUER HOF

2027

VATERTAG, 6. MAI
AB 13 UHR GEÖFFNET
LAST ORDER 16.30 BZW. 20.30 UHR
KÜCHENPAUSE 17-18 UHR

24. DEZEMBER
GESCHLOSSEN

25. DEZEMBER
WEIHNACHTSMENÜ
MITTAGS & ABENDS

26. DEZEMBER
WEIHNACHTSMENÜ ODER
À LA CARTE MITTAGS & ABENDS

31. DEZEMBER
UM 18.30 UHR SILVESTERMENÜ

2028

1. & 2. JANUAR GESCHLOSSEN

AB 3. JANUAR
ÜBLICHE ÖFFUNGSZEITEN



LIEBE GÄSTE,

aufgrund der aktuellen Marktsituation
behalten wir uns eine Erhöhung aller Preise
im Laufe des Jahres vor. Bitte berücksichtigen Sie,
dass wir Gäste – je nach Auslastung des Events –
gemeinsam an Tischen platzieren.

Unsere AGB finden Sie auf unserer Websote.
Die Preise in dieser Broschüre verstehen
sich pro Person und inkl. MwSt.

RESTAURANT
1718
KETSCHAUER HOF

L.A. JORDAN
RESTAURANT

riva
RESTAURANT & BAR

SUSHI
B.

Buchungsmöglichkeiten und
weitere Informationen finden Sie
auf unseren Websites.

www.ketschauer-hof.com
www.kaisergarten-deidesheim.com