

---

HERZLICH  
WILLKOMMEN  
IM

RESTAURANT  
1718

---

# AMUSEMENT

... für's erste Kennenlernen

## AUSTERN TIA MAARA N° 3

Schalotten-Vinaigrette | Zitrone | Chesterbrot  
(mindestens 3 Stück)

6.00 € PRO STÜCK

---

## PATA NEGRA SCHINKEN (50G)

Lavendel-Aprikosen | Taggiasca-Oliven

16.00 €

---

# LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

## MARINIERTE ENTENSTOPFLEBER

Kirsche | Brioche | Schokolade

26.00 €

---

## GEBEIZTE FJORD FORELLE

Kaviar | Rote Bete | Passionsfrucht | Algensalat

23.00 €

---

## HERBSTLICHER SALAT

Citrus Vinaigrette | karamellierte Haselnüsse | Radieschen | Kresse

11.00 €

---

## CREMIGE BÜFFELMILCH BURRATA

Kürbis | Feldsalat | Haselnuss

21.00 €

# LES SOUPES

... die Suppen

## BOUILLABAISSSE 1718

Fenchel | Comté Croûton | Sauce Rouille

19.00 € Vorspeise

28.00 € Hauptgang

---

## KÜRBISSCHAUMSUPPE

Steirisches Kernöl | geröstete Kerne | Wildgarnele

15.00 €

---

# LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

## GEBRATENE ENTENLEBER

Spitzkraut | Trauben | Cashewkerne | Rosinen

26.00 €

---

## HELGOLAND HUMMER

Mandarinen-Chicorée | Kürbis-Miso-Mousseline | Krustentier-Nagé

31.00 €

Sie möchten kein Event bei uns verpassen?

Zum Newsletter-Abo



BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICETEAM.  
ALLE PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER

# LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

## LA VERDURE

...weder Fisch noch Fleisch

### TRÜFFEL-RAVIOLI

Trüffel | Junger Spinat | Tomaten | Parmesan | Velouté

25.00 €

---

## LES POISSONS

... Fischgerichte

### ST. PETERSFISCH

Vongole | Safranrisotto | Noilly Prat Sauce

44.00 €

---

### BRETONISCHER STEINBUTT

Herbsttrüffel | Lauch | Topinambur

41.00 €

---

## LES VIANDES

... Fleischgerichte

### KALBSFILET & KALBSBRIES

Urkarotte | Kartoffel Pavé | Portwein Sauce

42.00 €

---

### MIÉRAL ENTE

Entenbrust | Keulen Praline | Steinpilze | Maronen-Gnocchi

39.00 €

---

## MENU SURPRISE

... Überraschungsmenü

3 GÄNGE 69.00 € | 4 GÄNGE 85.00 € | 5 GÄNGE 95.00 €  
(nur tischweise bestellbar)

## LES DESSERTS

... Süßes

### CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE

Sorbet | Knusper | Baiser

13.00 €

---

### KARAMELLISIERTER ARMER RITTER

Rahmeis | Beeren-Gel | geschmorte Quitten

15.00 €

---

## LES FROMAGES

... Käse

### AUSGESUCHTE ROHMILCHKÄSE

5 Sorten | Tessiner Feigensenf | Früchtebrot

18.00 €



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



BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICETEAM.  
ALLE PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER