
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

BAYONNE-SCHINKEN UND WALNUSS-SALAMI

Salzbutter | Liebsteins Baguette

16.00 €

LES ENTRÉES

... die Vorspeisen

LAUCH-QUICHE MIT COMTÈ KÄSE

Feldsalat-Röschen | Bittersalate

19.50€

PÂTÉ EN CROÛTE

Pflaumenmarmelade | mini Chicorée

23.00 €

MILD GEBEIZTER ELSÄSSER SAIBLING

Schwarzwurzelsalat | geschmorte Birne | Kaviar | Crème fraîche

23.00 €

GRATIN VON DER ST. JAKOBSMUSCHEL

Wintertrüffel | Lauch | Velouté

25.00 €

LES SOUPES

... die Suppen

BOUILLABAISSSE 1718

Fenchel | Comté Croûton | Sauce Rouille

19.00 € Vorspeise

28.00 € Hauptgang

OCHSENSCHWANZ-ESSENZ

Profiterol | alter Sherry | Gemüseperlen

15.00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

... für Zwischendrin

BIO STUNDEN-EI

Kartoffel-Espuma | Blattspinat | Wintertrüffel | Beurre Blanc

21.00 €

GEBRATENE UND ROH MARINIERTE ELSÄSSER GÄNSESTOPFLEBER

Portwein-Eis | Sauerteig-Brioche | Apfel-Sellerie-Salat

32.00 €

Sie möchten kein Event bei uns verpassen?

[Zum Newsletter-Abo](#)



LES PLATS PRINCIPAUX

... die Hauptspeisen

LA VERDURE

...weder Fisch noch Fleisch

TRÜFFEL-RAVIOLI

Herbsttrüffel | junger Spinat | Parmesan | Beurre Blanc

26.00 €

LES POISSONS

... Fischgerichte

SKREI

Roulade vom Winterkabeljau | Saubohnen | Kürbis-Sturm | Noilly Prat Sauce

44.00 €

HOLLAND STEINBUTT

Gebackenes Kalbsherzbries | Quitten Beurre Blanc | wilder Blumenkohl in Texturen

45.00 €

LES VIANDES

... Fleischgerichte

FÜR ZWEI

BOEUF BOURGUIGNON

Nussbutter-Kartoffelpüree | Perlzwiebel-Speck-Schmelze

39.00 € p.P.

IMPERIAL WACHTEL

Graupen | violette Karotte | heller Pfefferschaum

42.00 €

ROSA GEBRATENER RÜCKEN UND HAXE VOM CHAROLAIS

geschmort in Apfel-Cidre | Knollensellerie | braune Champignons

46.00 €

MENU SURPRISE

... Überraschungsmenü

3 GÄNGE 69.00 € | 4 GÄNGE 85.00 € | 5 GÄNGE 95.00 €

(nur tischweise bestellbar)

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

LES DESSERTS

... Süßes

MILLE-FEUILLE

Mousse au Chocolat | Kalamansi-Sorbet

13.00 €

PARIS-BREST

Pistazie | weiße Schokolade | Sauerrahm Honigeis

15.00 €

LES FROMAGES

... Käse

BRIE DE MEAUX

Wintertrüffel | Rotwein-Sabayon | Früchtebrot

19.00 €



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



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