



KETSCHAUER HOF

HOTEL GENUSS EVENT

2025
VER
AN
STAL
TUNG
EN



KAISERGARTEN DEIDESHEIM

HOTEL RESTAURANT TAGUNG



LIEBE GÄSTE,

auf den folgenden Seiten haben wir
unsere Veranstaltungen für 2025
zusammengestellt, die im Genussresort
Ketschauer Hof mit seinen Restaurants
L. A. Jordan und 1718 stattfinden.

Darüber hinaus gibt es
Veranstaltungstermine in unserem
Schwesterhotel Kaisergarten Deidesheim
mit den Restaurants RIVA und Sushi B.

Tickets zu unseren Veranstaltungen sind hier
in unserem Online-/Gutschein-Shop erhältlich:



Tischreservierungen für Menüs
an besonderen Tagen,
wie bspw. Valentin, Ostern, Weihnachten,
sind direkt über unsere Website möglich:



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



WINTER FRÜHLING

DRY JANUARY – NON-ALCOHOLIC DINNER

24. JANUAR 2025 | FR | RIVA | 18.30 UHR

Sie haben sich zum Jahresbeginn den Vorsatz #dryjanuary gefasst? Sie sind Sportler? Sie werden bald Mami? Oder Sie sind sonst einfach in der Stimmung und möchten angesagte Drinks „ohne“ ausprobieren? Welche Gründe auch immer, die alkoholfreie Speisebegleitung ist total en vogue und in unserem Restaurant von inspirierender Qualität. Seien Sie gespannt, welches originelle Pairing wir zu unserem Januar-Dinner aus 4 Gängen reichen.

Eins ist klar, auch zum Jahresanfang wird GENUSS bei uns großgeschrieben!

INKL. 4 GÄNGE JANUAR-DINNER,
VIRGIN-DRINKS, WASSER UND KAFFEE
110 €

SUSHI & SAUVIGNON - EIN GENIALES PAIRING!

7. FEBRUAR 2025 | FR | SUSHI B. | 18.30 UHR

Ein Abend im Restaurant Sushi B. mit dem Weingut von Winning. Seien Sie dabei, wenn Küchenchef Piotr Suszek Ihnen 5 Gänge Sushi bereitet und Stephan Attmann, Geschäftsführer vom Weingut von Winning, dazu seine Sauvignon Blancs mitbringt. Denn Sushi und Sauvignon Blanc sind DAS geniale Pairing! Wie und warum, das erzählt Ihnen der große Wein-Guru Stephan Attmann himself.

INKL. 5 GÄNGE SUSHI,
KORRESPONDIERENDE WEINE,
WASSER UND KAFFEE
149 €



VALENTINSMENÜ IM RIVA

14. FEBRUAR 2025 | FR
RIVA | 18 UHR
Unser Valentinsmenü
für Frisch- & Immerverliebte
für romantische Stunden zu zweit!

INKL. 4-GÄNGE MENÜ
UND APÉRITIF
79 €

Ihre Tischreservierung:



BE MY VALENTINE!

14. FEBRUAR 2025 | FR
SUSHI B. | 18.30 UHR
Let's eat sushi, drink wine
and have a good time, Darling!

INKL. 5-GÄNGE VALENTINSMENÜ,
KORRESPONDIERENDE WEINE,
WASSER UND KAFFEE
124 €

Ihre Tischreservierung:



HOCHZEITSMESSE

22. FEBRUAR 2025 | SA
KELTERHAUS & CAVE 1822

FÜR BRAUTPAARE 12 – 17 UHR
FÜR GELADENE WEDDING PLANNER AB 18 UHR

Heute lassen wir Herzballons für Sie fliegen und ziehen DIE romantische Hochzeitskulisse bei uns im Ketschauer Hof auf – zum Anschauen, Anfassen und Träumen.

Entdecken Sie die Möglichkeiten in unserem Anwesen. Der traumhafte Garten und der zauberhaft anmutende historische Fasskeller „Cave 1822“ lassen sich an Ihrem großen Tag herrlich für Sektempfang und freie Trauung einbinden. Für die rauschende Hochzeitsfeier mit bis zu 110 Personen eignet sich der Festsaal „Kelterhaus“. Und für Ihre Hochzeitsnacht sollten Sie unbedingt einen Blick in unsere luxuriöse Hochzeits-Suite „von Bassermann-Jordan“ werfen.

Knüpfen Sie heute erste Kontakte, denn unsere Partner – Trauredner, Konditor, DJ, Brautmode, Live-Sänger & Songwriter, Balloonatics ... – sind vor Ort.

Last but not least... am heutigen Tag geben die guten Geister unseres Hauses höchstpersönlich „Starthilfe“ für's große Fest. Die Ketschauer Hof-Floristin präsentiert Hochzeitsfloristik mit allem Drum und Dran, das kleine ABC für die Hochzeitsplanung gibt Ihnen unsere Eventplanerin an die Hand und Geschäftsführer Ole Leidner hält einen unterhaltsamen Kurzvortrag über Hochzeitsknigge. In Sachen Sekt- und Weinauswahl steht unser Sommelier inkl. kleiner Verkostung ausgewählter Sorten unserer Schwesterweingüter Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl und von Winning beratend zur Seite.

Schnuppern Sie „Hochzeits-Luft“ im Ketschauer Hof!

EINTRITT FREI
FÜR ALLE VERLIEBTE & VERLOBTE





WE WELCOME OUR FRIENDS –
WEINGUT MÜNZBERG IM SUSHI B.

7. MÄRZ 2025 | FR
SUSHI B. | 18.30 UHR

Es ist nicht nur so, dass Piotr Suszek und Lea Görlitz die hervorragenden Burgunder vom Weingut Münzberg aus Landau lieben. Längst sind mit den dortigen Weinmachern gute Freundschaften entstanden, aus denen gemeinsame Projekte heranwachsen. Von einer gemeinsamen Veranstaltung im Sushi B. war Florian Werner, Verkaufsleiter im Weingut Münzberg, sofort begeistert. Der Wein- und Gourmetkenner wird mit der ihm eigenen Leichtigkeit durch den Abend führen, seine mitgebrachten Weine präsentieren und Geschichten aus dem Weinberg erzählen. Dazu serviert Küchenchef Suszek ein perfekt abgestimmtes Menü in sechs Gängen.

Freuen Sie sich auf japanische Kulinarik,
ein besonderes Wine Pairing
und gute Laune!

INKL. 6 GÄNGE SUSHI,
KORRESPONDIERENDE WEINE,
WASSER UND KAFFEE
169 €

GIN TASTING

14. MÄRZ 2025 | FR | KOCHATELIER | 19 UHR

Das beliebte „Gin-Tasting“ mit dem
lässigen Bar-Coach David Barth.

Wer alles über hochwertigen Gin, die Zubereitung
des Kult-Drinks und weitere Bar-Geheimnisse
erfahren möchte, der ist bei diesem
Tasting genau richtig.

Der Abend ist sicherlich
für alle eine Gin-Gin Situation!

INKL. WELCOME DRINK,
5 GINS ZUM VERKOSTEN, GIN TONIC
UND KLEINE SNACKS
FÜR ZWISCHENDURCH
79 €

PFALZ BATTLES WITH... MOSEL!!

21. MÄRZ 2025 | FR | RIVA | 18.30 UHR

In unserem Restaurant RIVA findet die
nächste Runde im Wine-Battle statt, dieses Mal
„Pfalz gegen Mosel“. Hierbei präsentiert
Restaurantleiter Julian Berkhemer
die Weine unserer pfälzischen Heimat,
während Sommelier Dominik Blanke
Moselweine ins Rennen schickt.

Gemeinsam moderieren die beiden Teamkollegen
als Kontrahenten den Abend und nehmen
die Stimmen der Gäste ins Battle auf.

Welche Region wird gewinnen?

Genießen Sie zum Duell der beiden Regionen
ein abgestimmtes RIVA-Menü aus 4 Gängen,
dabei tritt zu jedem Gang ein Weingut
von der Mosel gegen eines aus der Pfalz an.

Am Start sind die Weingüter:
MOSEL

Markus Molitor, Bernkastel-Kues
Fritz Haag, Brauneberg
Dr. Loosen, Bernkastel-Kues
Vollenweider, Traben-Trarbach

PFALZ

Knipser, Laumersheim
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan,
Deidesheim
Wegner, Bad Dürkheim
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

INKL. 4-GÄNGE MENÜ & BATTLE-WINES,
APÉRITIF, WASSER UND KAFFEE
139 €

OSTERMENÜ „HAPPY EASTER“

20. & 21. APRIL 2025 | SO & MO | 1718
MITTAGS & ABENDS

Happy Easter im Ketschauer Hof!
Bringen Sie Ihre Familie und Freunde mit
und lassen Sie sich von uns an beiden Feiertagen
mit einem festlichen Frühlingmenü verwöhnen.

5 GÄNGE 95 €

4 GÄNGE 85 €

3 GÄNGE 69 €

Ihre Tischreservierung:



OSTERMENÜ „EGG-CELLENT EASTER“

20. & 21. APRIL 2025 | SO & MO | RIVA
MITTAGS AB 14 UHR & ABENDS

Have an Egg-cellent Easter im
Kaisergarten Deidesheim!
Bringen Sie Ihren Lieblingsemenschen mit
und lassen Sie es sich bei uns gutgehen.
Freuen Sie sich auf ein festliches Frühlingmenü
in fünf, vier oder drei Gängen.

5 GÄNGE 95 €

4 GÄNGE 85 €

3 GÄNGE 69 €

Ihre Tischreservierung:





NITZSCHE & FRIENDS
„UNTER FREUNDEN“
WEINGÜTER BATTENFELD SPANIER
& KÜHLING-GILLOT

10. MAI 2025 | SA | L. A. JORDAN | 19 UHR

Zwei Weinmacher finden sich –
Carolyn Spanier-Gillot und Hans Oliver Spanier.
Und seither gehen die beiden
Weingüter Battenfeld Spanier und Kühling-Gillot
den weiteren Weg miteinander.

Gemeinsam bearbeiten sie die rheinhessischen
Terroirs Rheinterrasse, Zellertal und Wonnegau.

Auf 12 einzigartigen Crus, meist Kalk-
und Schieferböden, werden Riesling
und Spätburgunder kultiviert.

„Authentizität ist unser Kompass“,
sagt Carolyn Spanier-Gillot.

„Unsere Philosophie ist es, die Präzision
des Minerals ins Glas zu bringen“,
so Hans Oliver Spanier. Chef-Sommelier
Stephan Nietzsche greift das Wortspiel der
Presse bestätigend auf: „Für mich sind
die beiden Weingüter Diamanten
der deutschen Riesling-Kultur.“

Freuen Sie sich auf ein dazu
abgestimmtes Menü aus 6 Gängen
von Daniel Schimkowitsch ❀❀

INKL. 6-GÄNGE MENÜ & APÉRITIF,
KORRESPONDIERENDEN WEINEN,
WASSER UND KAFFEE

425 €

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK AM MUTTERTAG

11. MAI 2025 | SO | RIVA | 11.30-14 UHR

Wie herrlich wäre es als Mama
am Muttertag ausschlafen zu dürfen
und trotzdem die Liebsten um sich zu haben?
Gönnen Sie sich doch an Ihrem Tag das lange
Ausschlafen und lassen Sie sich und die Familie
von uns beim Langschläfer-Frühstück verwöhnen!
Wir bereiten sämtliche Eierspeisen frisch für
Sie in unserer Showküche zu, außerdem gibt es
erfrischende Smoothies, Honig direkt aus der Wabe
und weitere feine Besonderheiten von
unserem vielseitigen Büffet.

39 €

Ihre Tischreservierung:



MUTTERTAGSMENÜ

11. MAI 2025 | SO | 1718
MITTAGS & ABENDS

Ein Hoch auf alle Heldinnen des Alltags!!
Bringen Sie Ihre Heldin mitsamt der ganzen Familie
zum Muttertagsmenü mit! Die liebe Mami darf sich
heute zurücklehnen und kann den Tag genießen!

5 GÄNGE 95 €

4 GÄNGE 85 €

3 GÄNGE 69 €

Ihre Tischreservierung:



BE PART OF OUR TEAM

GIN & TONIC TASTING

16. MAI 2025 | FR | KOCHATELIER | 19 UHR

Gin Tonic – der eisgekühlte Longdrink,
der an heißen Sommertagen nicht fortzudenken ist.

Was sind die Unterschiede bei den Gins?

Welche Tonics passen zu welchen Ginsorten?

Worauf ist beim Kauf zu achten?

Wie mixe ich einen guten Gin Tonic?

Diesen und weiteren Fragen
geht der lässige Bar-Coach David Barth mit
Ihnen zusammen nach und selbstverständlich
hat er genug zum Mixen und
Verkosten im Gepäck.

Lust auf eine Erfrischung?

INKL. WELCOME DRINK,
4 GINS & TONICS UND KLEINE SNACKS
FÜR ZWISCHENDURCH
79 €



Von Service bis Küche,
von Event bis Rezeption ...
in all diesen Bereichen bilden wir aus!
Auf Berufseinsteiger und Experten
warten spannende berufliche Herausforderungen
und tolle Entwicklungsmöglichkeiten!

Melden Sie sich unkompliziert
bei unserer Personalreferentin Nicole Hochgesang

☎ 06326 / 7000-36

☎ 0151 / 400 620 51

✉ n.hochgesang@ketschauer-hof.com

ZAMME GRILLE & ZAMME ESSE
ODER HOCHDEUTSCH: SOMMERGRILLEN

24. MAI 2025 | SA

KOCHATIELIER | 12 - 15 UHR

The roof is on fire! Seien Sie dabei wenn unser
Küchenchef seinen Grill rausholt und dem Sommer
so richtig einheizt! Freuen Sie sich auf
dieses Grill-Menü:

Gegrillter Romana Salat
Caesar-Dressing | Tomate | Parmesan

Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt vom Big Green Egg
Marinierter Fenchel | Kapern-Zitronen-Butter

Besondere Cuts vom Rind
Onglet | Flank Steak | T-Bone | Bürgermeisterstück
BBQ Lack | Focaccia vom Grill

Gegrillte Tandoori Ananas mit Sauerrahm-Eis

Selbstverständlich wird alles Zubereitete
in gemütlicher Runde auch gegessen, und natürlich
mit passenden Weinen!

INKL. SOMMER-GRILLMENÜ,
KORRESPONDIERENDE WEINE,
KAFFEE UND WASSER,
SCHÜRZE UND REZEPTHEFT

169 €

TIPP

Reservieren Sie am Abend zum Ausklang einen Tisch
im Restaurant RIVA (nicht im Ticketpreis enthalten)!





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 an Sonntagen, 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 bei Anreise
an einem Sonntag ohne darauf
folgenden Feiertag.



KETSCHAUER HOF

HOTEL GENUSS EVENT



Robert Dieth





NEU

GESCHENK GUTSCHEINE

Einfach – online – sofort ausdrucken

SCHENKEN SIE IHREN
LIEBLINGSMENSCHEN
GENUSSVOLLE
MOMENTE!

Unsere Geschenkgutscheine
sind über unseren Gutscheishop auf den
Websites beider Häuser erhältlich.



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

SOMMER HERBST

PFINGSTEN BEI BASSERMANN-JORDAN
MIT GENUSSANGEBOTEN AUS DEM
KETSCHAUER HOF & JUNKFOOD
DELUXE BY L.A. JORDAN

7. – 10.6.2025
SA – MO | 10 – 22 UHR
DI | 17 – 22 UHR

Anlässlich des viertägigen
Geißbock-Stadtfests in Deidesheim
ist der Hof unseres Schwesterweinguts
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan
am Pfingstwochenende täglich bis 22 Uhr geöffnet.
Angeboten wird neben Frühschoppen
und der legendären „Pfälzer Platte“ auch
Livemusik sowie kulinarische Besonderheiten
aus dem Ketschauer Hof unter dem Label
„Food by Ketschauer Hof“ bzw.
am Sonntag ab 12 Uhr
„Junkfood Deluxe by L.A. Jordan“.

Feiern Sie mit uns ein Stadtfest,
das es so kein zweites Mal gibt. Erleben Sie am
Pfingstdienstag vor dem alten Rathaus in
Deidesheim den Höhepunkt der Festivität:
die historische Geißbockversteigerung.
Damals wie heute eine Mordsgaudi,
bei der der Höchstbietende den Geißbock
mit nach Hause nimmt.

Einfach vorbeikommen,
genießen und wer weiß... mit viel Glück vielleicht
auch den Geißbock ersteigern!



WE WELCOME OUR FRIENDS – WEINGUT KRANZ IM SUSHI B.

20. JUNI 2025 | FR | SUSHI B. | 18.30 UHR
Piotr Suszek und Lea Görlitz sind mit dem Weingut Kranz aus Ilbesheim längst nicht nur wegen der Weinlieferungen verbunden. Vielmehr hat sich mit den Weinmachern Kerstin und Boris Kranz eine Freundschaft entwickelt. Eine, die sich sehen lässt, nämlich bei der heutigen Abendveranstaltung! Küchenchef Suszek verwöhnt mit einem feinen Sushi-Menü in sechs Gängen. Und Familie Kranz wird mit dazu passenden Weinen den Abend moderieren. Freuen Sie sich auf japanische Kulinarik, auf ein besonderes Wine Pairing und auf Weingutsgeschichten von der nun 5. Generation!

INKL. 6 GÄNGE SUSHI,
KORRESPONDIERENDE WEINE,
WASSER UND KAFFEE

169 €

COCKTAIL KURS

27. JUNI 2025 | FR | KOCHATIELIER | 19 UHR
„Anyone CAN make good cocktails.
Yet actually few people DO make good cocktails.“
Wie geht das genau, dieses „Do make good cocktails“ aus dem o.g. Zitat von David A. Embury?
Der lässige Bar-Coach David Barth erklärt den Aufbau eines guten Cocktails, das Geheimnis der perfekten „Sweet & Sour“-Mischung und lässt in seine Trickkiste linsen. Selbstverständlich darf jeder selbst mixen und die Drinks probieren.
Also, ran an den Shaker – mixen – los!

INKL. WELCOME DRINK,
3 SELBST GEMIXTE COCKTAILS UND
KLEINE SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH

79 €



VDP. SOMMERFEST
IM KETSCHAUER HOF

6. JULI 2025 | SO | HOF & PARK | 14–21 UHR
Wir freuen uns auf ein rauschendes Sommerfest
in unserem Hof und Park! Mit Livemusik,
befreundeten Gastköchen und den VDP-Weingütern
aus der Pfalz. Das klingt nach Sommer!

INKL. SPEISEN,
GETRÄNKE UND LIVEMUSIK

TICKET 275 €
OHNE PLATZRESERVIERUNG

VIP TICKET 375 €
LIMITIERT UND MIT PLATZRESERVIERUNG
- BEREITS AUSGEBUCHT -

Genießen Sie folgende VIP Vorzüge
fast lane Eintritt zum Event /
exklusiv mit Platzreservierung auf der
Terrasse L.A. Jordan / teilw. Weinservice /
Bestellung weiterer Weine möglich
(nicht im Ticket inkl.) / Amuse bouche von
Küchenchef Daniel Schimkowitsch 🍷 🍷

Tickets sind über den Gutscheinshop
auf den Websites beider Häuser erhältlich



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



MEDITERRANE SOMMERKÜCHE

23. AUGUST 2025 | SA

KOCHATELIER | 12 – 15 UHR

Freuen Sie sich auf einen Mittag
mit dem RIVA-Küchenchef Mike Deuschel!
Er bringt Ihnen heute dieses Menü aus seiner
mediterranen Sommerküche mit, das er
mit Ihnen zusammen kochen wird:

Weißes Tomatenschaumsüppchen
mit Pesto-Ravioli

Parmigiana di Melanzane
(Auberginenauflauf)

Ossobuco alla Milanese

Gefüllte Zitrone mit Mascarponecreme
und karamellisierter weißer Schokolade.

Selbstverständlich wird alles Zubereitete
in gemütlicher Runde auch gegessen,
und natürlich gibt es passende Weine!

INKL. SOMMERMENÜ,
KORRESPONDIERENDE WEINE,
KAFFEE UND WASSER
ZZGL. SCHÜRZE UND REZEPTHEFT

169 €

SUSHI B. & REICHSRAT VON BUHL PRÄSENTATION DER GROSSEN GEWÄCHSE 2023

5. SEPTEMBER 2025 | FR

SUSHI B. | 18.30 UHR

Freuen Sie sich auf diese Verkostungspremiere
großer Gewächse im Restaurant Sushi B.!
Monika Schmid, Geschäftsführerin
des Weinguts Reichsrat von Buhl,
präsentiert den großartigen Jahrgang 2023.
Ganz nach dem Motto „Let’s roll together!“
gibt Küchenchef Piotr Suszek
ein passend abgestimmtes Menü
aus 8 Gängen zum Besten.

INKL. 8-GÄNGE MENÜ, APÉRITIF,
WEINE GG 2023, WASSER UND KAFFEE

199 €

TIPP

Reservieren Sie am Abend zum Ausklang einen Tisch
im Restaurant RIVA (nicht im Ticketpreis enthalten)!



GG-PRÄSENTATION
IN DEIDESHEIM

7. SEPTEMBER 2025 | SO
KETSCHAUER HOF | 11 – 15 UHR

Das Weingut Geheimer Rat Dr.
von Bassermann-Jordan präsentiert zusammen
mit den VDP-Weingütern aus
Deidesheim, Forst und Wachenheim
die Großen Gewächse 2024.

Seien Sie dabei, wenn die Großen
an den Start gehen!

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

35 €



JUNK DE LUXE
BY DANIEL SCHIMKOWITSCH &
DAYDRINKING SUNDAY

7. SEPTEMBER 2025 | SO
WEINBAR ROHSTOFF | 13 – 19 UHR

Nach der GG-Präsentation erwartet Sie
Daniel Schimkowitsch im Rohstoff!
Dort geht bis 19 Uhr so richtig die Post ab!

Jojo vom Rohstoff ist nicht nur Kollege,
sondern auch Freund von Daniel Schimkowitsch
und seinem Team. Und wenn zwei Genuss-Granaten
der Superlative sich zusammentun,
muss da etwas Grandioses dabei rauskommen:
2-Sterne-Chef Schimkowitsch feiert
Street food at its best und wird mit
Junk de Luxe auf die Hand überraschen.

Dazu haut Rohstoff bis zum Abend
glasweise GGs raus.

See you am Daydrinking Sunday im Rohstoff!

KEINE TICKETS,
EINFACH KOMMEN :-)

ins ROHSTOFF,
Markplatz 8, 67146 Deidesheim

GIN & TONIC TASTING

19. SEPTEMBER 2025 | FR
KOCHATELIER | 19 UHR

Gin Tonic – der eisgekühlte Longdrink,
der an heißen Sommertagen nicht fortzudenken ist.

Was sind die Unterschiede bei den Gins?

Welche Tonics passen zu welchen Ginsorten?

Worauf ist beim Kauf zu achten?

Wie mixe ich einen guten Gin Tonic?

Diesen und weiteren Fragen
geht der lässige Bar-Coach

David Barth mit Ihnen zusammen nach
und selbstverständlich hat er genug zum Mixen
und Verkosten im Gepäck.

Lust auf eine Erfrischung?

INKL. WELCOME DRINK,
4 GINS & TONICS UND KLEINE SNACKS
FÜR ZWISCHENDURCH

79 €



TAKE A SEAT AM SCHIMKOW.TISCH

KONZEPT: PFÄLZER CHARME IN DER LOUNGE

Urpfälzer kennen es nicht anders und Neulinge schätzen es ganz schnell: das Schöne beim Ausgehen in der Pfalz ist, dass anfänglich Fremde unkompliziert an einem Tisch zusammensitzen, essen und trinken und am Ende den besten Abend miteinander erlebt haben. Diese herrlich lockere Atmosphäre steckt hinter der Konzeptidee für die Lounge. In unseren Köpfen brauchte es dafür vor allem eine lange Tafel, eine ordentliche Weinkarte und kulinarische Kleinigkeiten zur Auswahl.

WEINKARTE & KULINARISCHE KLEINIGKEITEN

Bis zu 16 Gästen kommen an unserer Tafel zusammen und genießen Wein aus einer Karte mit über 1.200 Positionen. Wem dazu nach einer kulinarischen Kleinigkeit ist, der... wählt entweder aus dem aktuellen Menü À LA CARTE oder lässt sich die TAGESEMPFEHLUNG nennen. Für den großen kleinen Hunger gibt es das tagesaktuelle SIGNATURE-MENÜ MIT 4 GÄNGEN | 155,- € P.P.
TAKE A SEAT AM SCHIMKOW.TISCH!

Nehmen Sie Platz an unserer edlen Tafel und genießen Sie einen lässig-kommunikativen Abend zusammen mit anderen Genussmenschen und einer Menge guter abendfüllender Gespräche.

Ihre Tischreservierung:



Reservierungen ab 5 Personen nimmt das L.A. Jordan-Team gerne persönlich entgegen.

Schreiben Sie eine Mail an restaurant@ketschauer-hof.com

L . A . J O R D A N
LOUNGE

HERBST WINTER

NITZSCHE & FRIENDS
VEGA SICILIA – IKONE DER
SPANISCHEN WEINGESCHICHTE

10. OKTOBER 2025 | FR
L. A. JORDAN | 19 UHR

Vega Sicilia ist Spaniens legendärstes Weingut und das Pendant zu den 1ers Grands Crus aus Bordeaux. In über 150 Jahren hat es eine unerschütterliche Reputation aufgebaut.

1982 übernahm die Familie Álvarez das Ausnahmeweingut, sie hält am bedingungslosen Qualitätsdenken fest, vermarktet sehr klug.

Für Chef-Sommelier Stephan Nitzsche steht Vega Sicilia für Prestige. Die Weine werden in die ganze Welt in insgesamt 149 Ländern exportiert und an rund 4.500 Kunden verkauft – nach vorheriger Zuteilung eines persönlichen Kontingents. Von europäischen Königshäusern zu Winston Churchill, die Liste prominenter Verehrer ist lang.

Das Flaggschiff des Hauses ist der Spitzenwein Único – übersetzt „einzigartig“. Bereits Robert Parker kommentierte 1988: „Impressive.

This wine should occupy a place in history alongside the greatest Bordeaux of the sixties.“

Freuen Sie sich auf Weine mit Unikatcharakter und auf ein dazu abgestimmtes Menü aus 6 Gängen von Daniel Schimkowitsch ☼☼☼

INKL. 6-GÄNGE MENÜ & APÉRITIF,
KORRESPONDIERENDEN WEINEN,
WASSER UND KAFFEE

495 €

GIN TASTING

17. OKTOBER 2025 | FR
KOCHATELIER | 19 UHR

Das beliebte „Gin-Tasting“ mit dem lässigen Bar-Coach David Barth.

Wer alles über hochwertigen Gin, die Zubereitung des Kult-Drinks und weitere Bar-Geheimnisse erfahren möchte, der ist bei diesem Tasting genau richtig.

Der Abend ist sicherlich für alle eine Gin-Gin Situation!

INKL. WELCOME DRINK,
5 GINS ZUM VERKOSTEN, GIN TONIC
UND KLEINE SNACKS
FÜR ZWISCHENDURCH

79 €



CHAMPAGNER TASTING

8. NOVEMBER 2025 | SA

KELTERHAUS + CAVE | 15-19 UHR

Ein glamouröses Tasting, das sich auf 2 Etagen in unserem festlichen Kelterhaus und im historischen Gewölbekeller abspielt und sich unter Liebhabern und Neuentdeckern größter Beliebtheit erfreut!

Im regen Austausch mit den Repräsentanten von mind. 14 renommierten geladenen Champagner-Häusern haben Sie die Möglichkeit, mehr als 40 Sorten bis hin zu prestigeträchtigen Champagnern wie Jahrgangs-Champagner zu verkosten.

„Champagne is always a good idea!“

109 €

TIPP

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



CHAMPAGNER DINNER
MIT DEM CHAMPAGNERHAUS
ERIC RODEZ

8. NOVEMBER 2025 | SA
L.A. JORDAN | 19 UHR

„Nichts verleiht einem Abend
mehr Luxus als CHAMPAGNER!“,
so Küchenchef Daniel Schimkowitsch ☼☼.

Dieses Jahr hat Sommelier Stephan Nitzsche
das Champagnerhaus Eric Rodez eingeladen.
Seine Champagner sind Meisterwerke und
brillieren mit Filigranität und Finesse.

Eric Rodez vergleicht seinen Schaffensprozess
mit dem eines Musikers. „Jedes Jahr entsteht
eine ganz neue Sinfonie!“, schwärmt er.

Ein exklusiver Abend im L.A. Jordan mit
einem Dinner aus 6 Gängen von
Daniel Schimkowitsch und dazu erlesene
und fein abgestimmte Champagner.
„Champagne s'il vous plaît!“

INKL. 6-GÄNGE MENÜ,
CHAMPAGNER-EMPFANG,
CHAMPAGNER-BEGLEITUNG,
WASSER UND KAFFEE
450 €





PFALZ BATTLES WITH... ITALIEN!!

21. NOVEMBER 2025 | FR | RIVA | 18.30 UHR

In unserem Restaurant RIVA findet die nächste Runde im Wine-Battle statt, dieses Mal „Pfalz gegen Italien“.

Hierbei präsentiert Restaurantleiter Julian Berkhemer die Weine unserer pfälzischen Heimat, während Sommelier Dominik Blanke Italienweine ins Rennen schickt. Gemeinsam moderieren die beiden Teamkollegen als Kontrahenten den Abend und nehmen die Stimmen der Gäste ins Battle auf.

Welche Region wird gewinnen?

Genießen Sie zum Duell der beiden Regionen ein abgestimmtes RIVA-Menü aus 4 Gängen, dabei tritt zu jedem Gang ein Weingut von Italien gegen eines aus der Pfalz an.

Am Start sind die Weingüter:

ITALIEN

Cantina Terlan, Bozen

Omina Romana, Velletri/Lazio

Le Mortelle, Grosseto

Luigi Pira, Serralunga d'Alba

PFALZ

Frank John, Neustadt-Königsbach

Von Winning, Deidesheim

Knipser, Laumersheim

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan,

Deidesheim

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

139 €

RESTAURANT
1718

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 2026
GESCHLOSSEN

AB 3. JANUAR 2026
ÜBLICHE ÖFFNUNGSZEITEN





IHRE WEIHNACHTSFEIER IM RESTAURANT 1718

Alle Jahre wieder, aber
diesmal soll es etwas Besonderes sein:
für Ihr Unternehmen, Ihren Club,
den Freundeskreis oder die Familie.
Planen Sie Ihre Weihnachtsfeier
in unserem Kelterhaus
oder in unserem Restaurant 1718 und
stellen Sie sich Ihre Veranstaltung aus diesen
Komponenten zusammen.

Winterlicher Empfang mit Weihnachtsgebäck
und hausgemachtem Glühwein oder
alkoholfreiem Punsch

PRO PERSON 16,90 €
WEIHNACHTSMENÜ
5 GÄNGE 92 €
4 GÄNGE 82 €
3 GÄNGE 72 €

INFORMATIONEN ZU
UNSEREN WEIHNACHTSMENÜS
ERHALTEN SIE ÜBER UNSER
VERANSTALTUNGS-TEAM:

 EVENT@KETSCHAUER-HOF.COM
 0 63 26 / 7000-93
-94 ODER -96

Oder reservieren Sie
Ihren Tisch à la carte hier:



WEIHNACHTSMENÜ 1718

25. & 26. DEZEMBER 2025 | DO & FR
1718 | MITTAGS & ABENDS

Jetzt kommt der gemütliche Teil!
Da ist unser Weihnachtsmenü genau das Richtige.
Genießen Sie unsere winterlichen Köstlichkeiten
in 5 oder 4 Gängen, lehnen Sie sich entspannt
zurück und lassen Sie sich und Ihre Lieben
von uns verwöhnen.

ELSÄSSER FOIE GRAS

Butter-Brioche | Salz -Karamell-Eis
Gewürz -Zwetschge

VELOUTÉ VON DER MARONE

Wintertrüffel | Birnen-Ragout

GETAUCHTE ST. JAKOBSMUSCHEL

Geräuchertes Selleriepüree | Spinat
Nussbutterschaum

ZWEIERLEI CHALLANS-ENTE

Kürbis | Paprikatropfen | glasierte Champignons

NOUGAT-TÖRTCHEN

Sanddorn | Sauerrahm-Eis

5 GÄNGE | 99 €

4 GÄNGE | 87 € OHNE VELOUTÉ

Ihre Tischreservierung:





ARRANGEMENT
EXKLUSIVES WEIHNACHTEN
IM GENUSSRESORT KETSCHAUER HOF

Erleben Sie Weihnachten
in einer unvergleichlichen Privatsphäre!
Reisen Sie an Heilig Abend für
2 bzw. für 3 Nächte inkl. Frühstück
in unserem luxuriösen Hide-Away
im schönen Deidesheim an.

Nach Ihrer Ankunft empfangen wir Sie
gegen 17 Uhr bei Glühwein und Feuerschein
vor unserem prächtigen Christbaum inmitten
unseres weihnachtlich beleuchteten Innenhofs
und läuten mit Ihnen zusammen Weihnachten ein.
Am Abend erwarten wir Sie zu einem festlichen
4-Gänge Menü in unserem Restaurant RIVA.
Eine Bescherung rundet den Heilig Abend ab,
lassen Sie sich im Zimmer mit einem
Weihnachtsgeschenk des Hauses überraschen.

Am 25. und ggfls. 26. Dezember
reservieren wir Ihnen um 18.30 Uhr in
unserem Restaurant 1718 einen Tisch
für ein 4-Gänge Menü.

Nehmen Sie die Erinnerung
an die wohlthuenden Weihnachtstage
im Genussresort Ketschauer Hof
mit nach Hause und genießen Sie
daheim unser Souvenir,
eine Flasche Glühwein „Löwenglüh“
vom Weingut Reichsrat von Buhl.

Preise auf der folgenden Seite.



Planen Sie Schönes
für die Weihnachtsfeiertage!
Relaxen Sie in unserem Haus oder
im fußläufig entfernte Schwesterhotel
Kaisergarten. Neben der Nutzung von Sauna,
Pool und Ruhebereich können Sie optional
die Seele bei einer Wohlfühl-Massage
oder einer luxuriösen
Gesichtsbehandlung baumeln lassen.
Unternehmen Sie eine Wandung
durch die Reben bis hinauf in den Pfälzer Wald.
Auf der ein oder anderen Waldhütte
lässt es sich an den Feiertagen
gemütlich einkehren.

2 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM:
STANDARD ZIMMER 485 € PRO PERSON
DELUXE ZIMMER 535 € PRO PERSON
JUNIOR SUITE 595 € PRO PERSON

3 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM:
STANDARD ZIMMER 710 € PRO PERSON
DELUXE ZIMMER 785 € PRO PERSON
JUNIOR SUITE 875 € 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.

7-GÄNGE SILVESTERMENÜ

31. DEZEMBER 2025 | MI
1718 | 18.30 UHR

Lassen Sie 2025 in entspannter Atmosphäre
in unserem Restaurant 1718 ausklingen.

ELSÄSSER FOIE GRAS

Butter-Brioche | Wintertrüffel

ATLANTIK-HUMMER

Ackerbohne | halbgetrocknete Tomaten
Krustentier-Vinaigrette | Croustillant

ENTEN CONSOMMÉ

Raviolo | Sherry

SCHWEDEN-HEILBUTT

Ochsenschwanz-Ragout | Beurre blanc

FILET VOM ALLGÄUER WIESEN RIND

Pastinake | Wintertrüffel | Sauce Bordelaise

BASILIKUM-SORBET

Sauerrahm | Olivenöl

TARTE TATIN

Vanille Crème Chantilly | Salzbuttreusel
Schokoladeneis zartbitter

Mit dem Dessert ist das Silvestermenü beendet
und der Abend im Restaurant klingt aus.

INKL. 7-GÄNGE, CHAMPAGNER-EMPfang
UND KAFFEE 199 €

Ihre Tischreservierung:



RESTAURANT
1718



L.A. JORDAN

ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN UND SILVESTER

24. + 25. DEZEMBER
GESCHLOSSEN

26. – 30. DEZEMBER
AB 18.30 UHR MENÜ IN 5, 6 ODER 7 GÄNGEN
ODER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

31. DEZEMBER
AB 18.30 UHR SILVESTER GALA-MENÜ

BETRIEBSFERIEN VOM
1. JANUAR BIS EINSCHLISSLICH
21. JANUAR 2026





SILVESTER-GALA-MENÜ

31. DEZEMBER 2025 | MI
L. A. JORDAN | 18.30 UHR

Ein GALA-Menü ohnegleichen!

Freuen Sie sich auf einen glamourösen
Jahreswechsel im Restaurant L. A. Jordan
mit dem "Best of 2025" von
Daniel Schimkowitsch
und seinem Team.

INKL. GALA-MENÜ IN 8 GÄNGEN,
CHAMPAGNER-EMPFANG,
MINERALWASSER, KAFFEE
SOWIE MITTERNACHTSIMBISS
495 €

SILVESTER ARRANGEMENT
IM GENUSSRESORT KETSCHAUER HOF

BEST OF 2025

2 Übernachtungen im Boutique Hotel,
Nutzung des Wellnessbereichs
sowie WIFI & Midibar

1 Glas Rieslingsekt vom Weingut Geh. Rat Dr.
von Bassermann-Jordan bei Anreise

Frühstück à la carte und
ausgedehntes Neujahrsfrühstück

4-Gänge-Menü im RESTAURANT 1718
am 30.12. Silvester-Gala-Menü im L. A. Jordan
am Silvesterabend, inkl. Mitternachtsimbiss

2 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM:

STANDARD ZIMMER 830 € PRO PERSON

DELUXE ZIMMER 920 € PRO PERSON

JUNIOR SUITE 950 € 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.

NUR BEI ANREISE
AM 30. DEZEMBER BUCHBAR



GÜLTIG AB
1. NOV 2025
BIS 31. MÄRZ 2026
AB 2 NÄCHTEN

STAY 2 SAVE 20%
WINTER ANGEBOT IM GENUSSRESORT
KETSCHAUER HOF

In den Wintermonaten eine gemütliche Zeit in der Pfalz haben! Gerade in dieser Jahreszeit ist ein Besuch bei unseren Schwesterweingütern lohnenswert. Die Weinkeller sind für Führungen und Verkostungen geöffnet. Sichern Sie sich schon jetzt mit Ihrer Online-Buchung dieses Angebot. Buchen Sie über unsere Homepage für mindestens 2 Nächte und Sie erhalten einen Preisvorteil von 20 % auf den aktuellen Tagespreis.

Ein Begrüßungssekt vom Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan, das Frühstück à la carte, die Nutzung von WIFI, Midibar und unserem Wellnessbereich sind selbstverständlich im Angebot inkludiert.

Add-On: Optional kann ein 4-Gang-Menü im Restaurant RIVA mit einem Preisvorteil vom 10 % hinzugebucht werden.



weitere Informationen unter 0 63 26 / 70 000
oder info@ketschauer-hof.com
Reservierungen auf unserer Hotelbuchungsseite
unter www.ketschauer-hof.com.

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



WILLKOMMEN
WELCOME
BIENVENUE



ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN UND SILVESTER

24. & 25. DEZEMBER
12 – 14 UHR À LA CARTE
14-17 UHR KUCHENZEIT
18.30 UHR 4-GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ

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

27. / 29. / 30. DEZEMBER
12 – 17 UHR & 18 – 21 UHR À LA CARTE

28. DEZEMBER
11.30 – 14 UHR LANGSCHLÄFER-
FRÜHSTÜCK, AM ABEND À LA CARTE

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

1. JANUAR 2026
AM ABEND AB 18 UHR À LA CARTE

AB 2. JANUAR 2026
ÜBLICHE ÖFFNUNGSZEITEN

4-GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ
24. & 25. DEZEMBER 2025 | MI & DO
RIVA | 18.30 UHR

MARINIERTER THUNFISCH

Limonen-Ahornsirup-Vinaigrette | Wildkräuter |
Fenchel-Mousse

GEFÜLLTE BRETONISCHE SCHOLLE

Herzmuschel | Kürbis | Estragon-Salzzitronen-Nage

RÜCKEN UND SAUERBRATEN

VOM POLTINGER REH

Frittatenknödel | Herbsttrompeten | Kerbelknolle

CRÊPE SUZETTE

Topfen | Cointreau Orangenlikör | Orangen- Rahm-Eis

UPGRADE

mit diesem erfrischenden Zwischengang:

Blutorangen-Sorbet aufgegossen mit Pierre Brut vom
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

+ 9.50 €

PRO PERSON 89 €

Ihre Tischreservierung:



riva
RESTAURANT & BAR

**ADULTS
ONLY**

SILVESTERPARTY
MIT 6-GÄNGE SILVESTERMENÜ

31. DEZEMBER 2025 | MI
RIVA | 18.30 UHR

LACHS SASHIMI VON „LABEL ROUGE“
Erbsencreme | geschmorte Birne | Perigord-Trüffel

KRUSTENTIER-KAROTTENSÜPPCHEN
Eigener Ravioli | Ingweröl

FASANENBRUST
Sauce Albufera | Champagnerkraut
eingelegte Weintrauben

RAVIOLI CARBONARA
Pecorinoschaum | gebackenes Eigelb | Petersilie

RINDERFILET IN BAROLO POCHIERT
Topinambur | Karotte | Knochenmark

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

LET'S PARTY TONIGHT!

Musiker & DJ Mak-Keyani
lässt Sie nach dem
6-Gänge Silvestermenü
im RIVA ins neue Jahr grooven!
Das Menü ist nur buchbar
in Kombination mit dem
Silvester-Arrangement
„Countdown“
(siehe Folgeseite)



SILVESTER ARRANGEMENT COUNTDOWN IM HOTEL KAISERGARTEN

2 bzw. 3 Übernachtungen im Hotel Kaisergarten
inkl. Nutzung des Fitness-/Wellnessbereichs,
WIFI sowie Frühstück bzw.
ein ausgedehntes Neujahrsfrühstück
mit Büffet und Showküche.

6-Gänge-Menü im Restaurant RIVA
am Silvesterabend, inkl. Party mit DJ & Tanz

2 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM:

STANDARD ZIMMER 470 € PRO PERSON

DELUXE ZIMMER 530 € PRO PERSON

SUITE 620 € PRO PERSON

3 ÜBERNACHTUNGEN ZU ZWEIT IM:

STANDARD ZIMMER 600 € PRO PERSON

DELUXE ZIMMER 690 € PRO PERSON

SUITE 825 € 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.

SILVESTER TAKE AWAY
IM RESTAURANT SUSHI B.

Einfach auf der Website



aus dem Silvester Take Away wählen
und bis Ende Dezember bestellen

info@sushi-b.de oder
0 63 26 / 96 50 50.

ABHOLUNG
AM 31. DEZEMBER 2025
17 - 19 UHR
IM RESTAURANT SUSHI B.
IM WEINGUT REICHSRAT VON BUHL,
WEINSTRASSE 18,
67146 DEIDESHEIM

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



STAY 2 SAVE 20%
WINTER ANGEBOT
KAISERGARTEN
DEIDESHEIM

In den Wintermonaten eine gemütliche Zeit in der Pfalz haben! Gerade in dieser Jahreszeit ist ein Besuch bei unseren Schwesterweingütern lohnenswert. Die Weinkeller sind für Führungen und Verkostungen geöffnet.

Sichern Sie sich schon jetzt mit Ihrer Online-Buchung dieses Angebot. Buchen Sie über unsere Homepage für mindestens 2 Nächte und Sie erhalten einen Preisvorteil von 20 % auf den aktuellen Tagespreis.

Die Nutzung von WIFI und unserem Fitness-/ Wellnessbereich ist selbstverständlich im Angebot inkludiert. Add-On: Optional kann ein 4-Gang-Menü im Restaurant RIVA mit einem Preisvorteil vom 10 % hinzugebucht werden.



Weitere Informationen unter 0 63 26 / 70 00 77
oder info@kaisergarten-deidesheim.com
Reservierungen auf unserer Hotelbuchungsseite
unter www.kaisergarten-deidesheim.com.

BITTE BERÜCKSICHTIGEN SIE DIE ANREISE
AM WOCHENENDE IST STARK LIMITIERT SOWIE
AM 30. UND 31. DEZEMBER GÄNZLICH AUSGE-
SCHLOSSEN. RESERVIERUNGEN SIND
NICHT KOSTENFREI STORNIERBAR.

GÜLTIG AB
1. NOV 2025
BIS 31. MÄRZ 2026
AB 2 NÄCHTEN



ABONNIEREN SIE UNSEREN NEWSLETTER

Sie möchten kein Event bei uns verpassen?
Mit unserem Newsletter bleiben Sie up to date!

Wir halten Sie zu all unseren Veranstaltungen
im Hotel Ketschauer Hof und im
Kaisergarten Deidesheim auf dem Laufenden.
Sie erhalten Informationen zu attraktiven
Hotel-Arrangements, zu saisonalen Deals,
zu besonderen Öffnungszeiten an Feiertagen.

Und Sie lesen allerlei News
über unsere Persönlichkeiten,
wie Sternekoch Daniel Schimkowitsch,
Sommelier Stephan Nitzsche und
Geschäftsführer Ole Leidner.

Kostenfreie Anmeldung zum Newsletter
über diesen QR-Code.



SEE YOU SOON
IN DEIDESHEIM!

BESONDERE ÖFFNUNGSZEITEN



OSTERMONTAG, 21. APRIL 2025
17 – 21 UHR GEÖFFNET

12. – 21. MAI 2025
BETRIEBSFERIEN

PFINGSTMONTAG, 9. JUNI 2025
17 – 21 UHR GEÖFFNET

11. – 20. AUGUST 2025
22. – 27. DEZEMBER 2025
BETRIEBSFERIEN

28. – 30. DEZEMBER 2025
18 – 22 UHR GEÖFFNET

31. DEZEMBER 2025
SILVESTER TAKE AWAY
AUF VORBESTELLUNG

1. – 21. JANUAR 2026
BETRIEBSFERIEN

BESONDERE ÖFFNUNGSZEITEN

L . A . J O R D A N
R E S T A U R A N T

23. MÄRZ – 1. APRIL 2025
10. – 27. AUGUST 2025
19. – 28. OKTOBER 2025
24. – 25. DEZEMBER 2025

AB DEM 26. DEZEMBER
BIS EINSCHL. SILVESTER 2025
GEÖFFNET

1. – 21. JANUAR 2026
BETRIEBSFERIEN

RESTAURANT
1718
KETSCHAUER HOF

25. & 26. DEZEMBER 2025
WEIHNACHTSMENÜ MITTAGS & ABENDS

31. DEZEMBER 2025
UM 18.30 UHR SILVESTERMENÜ

BESONDERE ÖFFNUNGSZEITEN

riva
RESTAURANT & BAR

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK
JEDEN SONN- & FEIERTAG
11.30–14 UHR

Wir verwöhnen unsere Langschläfer
mit frisch zubereiteten Eierspeisen aus unserer
Showküche, erfrischenden Smoothies,
Honig direkt aus der Wabe und weiteren
feinen Besonderheiten von unserem
vielseitigen Büffet.

39 €

so auch am Ostersonn- & Ostermontag,
am Pfingstsonn- & Pfingstmontag und am
2. Weihnachtsfeiertag.

Ihre Tischreservierung:



Angenommen allerdings sind
1. JANUAR, 1. + 29. MAI,
19. JUNI, 24. + 25. + 31. DEZEMBER

24. & 25. DEZEMBER 2025
12–14 UHR À LA CARTE
14–17 UHR KUCHENZEIT
18.30 UHR 4-GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ

Ihre Tischreservierung:





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.

Bei kurzfristigen Stornierungen
– 24 h und weniger – gelten die Stornobedingungen
der Restaurants (s. Website).



Unsere AGBs sind auf unserer Website
www.ketschauer-hof.de einsehbar.

RESTAURANT
1718
KETSCHAUER HOF

L . A . J O R D A N
R E S T A U R A N T

riva
RESTAURANT & BAR

SUSHI
B.

Buchungsmöglichkeiten und
weitere Informationen finden Sie
auf unseren Websites.