

EINSTEIN FAND EINST HERAUS:  $E=MC^2$ , ALLES IST RELATIV – ALLES?  
NICHT IM KESSELHAUS<sup>3</sup>!!!  $H^3$  BEDEUTET KONSTANT:

Herzlich Willkommen - Himmlisch genießen – bei Hemmanns & Team

Im September 2019 haben wir, Lisa, Sven und Chris Hemmann =  $H^3$  uns als langjährige Kesselhaus-Mitarbeiter dazu entschlossen, das Kesselhaus zu übernehmen.

Wir Hemmanns<sup>3</sup> wissen eines genau:

Ohne unser Team könnte dieses KesselHaus<sup>3</sup> nicht bestehen.

Unsere Mitarbeiter sind mit Herzblut dabei und geben alles,  
um Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu ermöglichen.

Unser Hauptaugenmerk liegt auf Qualität und Frische unserer Produkte, um Ihnen ein einmaliges Geschmackserlebnis garantieren zu können. Hier sind wir wieder bei Einstein: Auch Zeit ist relativ.

Vergessen Sie Stress und Hektik und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im KesselHaus<sup>3</sup>.

Ihre Familie Hemmann mit Team

## UNSERE NÄCHSTEN EVENTS

Freitag, 17. Mai

### GRILLMENÜ

Menü | Aperitif | Weine | Mineralwasser | Kaffee | Live-Musik | 179

Donnerstag, 30. Mai

### WEINTHEMENABEND „ROSÉ -QUER DURCH EUROPA“

Tapas | Weine | Mineralwasser | Kaffee | 89

Freitag, 07. Juni

### NACHT DER RIESLINGE

Menü | Aperitif | Weine | Pralinen | 152

Sonntag, 07. Juli

### SOMMERFEST

Gastköche | Gastwinzer | DJ | 155

Freitag, 07. September

### MENÜABEND VEGAN

Aperitif | 5-Gänge Menü | Pralinen | 119 €

HIER ZUM **NEWSLETTER** ANMELDEN



## MENÜ

3-Gang | 72

4-Gang | 94

### THUNFISCH „TORRO“

Avocado | Ananas-Koriander | Mini Zitrone

(31)

\*\*\*

### ZANDER

Leipziger Allerlei | Flusskrebse | Morcheln

(32)

\*\*\*

### IBERICO RÜCKEN

Bärlauchkruste | Wilder Brokkoli | Rauchmandel

(42)

\*\*\*

### LEMONEN TARTE

Mürbeteig | Erdbeere | Verbene

(18)

## VORSPEISEN UND SUPPE

Spargelcremesuppe mit knusprigem Kalbsbries, Morchel, Raumandeln und Lardo di Colonnata	18
✓ Kohlrabibarpaccio mit Rhabarberchutney, Cashewkernmousse und Holunderbeeren vinaigrette	23
Variation vom wilden Blumenkohl mit schwarzem Knoblauch, Koriander und grünem Currysud	23
Blaue Süßwasser Garnele mit Spargelsalat, Brunnenkresse Gurken-Zwiebelvinaigrette und Senfeis	26
Leicht gebeizter Saibling mit gebratenem Romanasalat, Räucherfischmousse und Buttermilchvinaigrette	24
Jamón Ibérico Bellota 48 Monate gereift aus der Savanne der Extremadura, frisch aufgeschnitten (ca. 50g) mit Valencia Salzmandeln, Oliven und gebratenes Pan Cristal	19
<i><b>Unser Kesselhausbrot: reiner Sauerteig, 48h im Prozess, komplett Bio.</b> Gebacken mit dem 15 Jahre alten Sauerteigansatz „Hilde“ aus Bio-Mehlen von der Mühle Eilingen. Einzigartig mit 20% der alten Mehlsorte Rotweizen, die für die charakteristische Farbe von den Backsteinen des Kesselhauses steht. Kreiert von unserem Küchenchef und leidenschaftlichen Brotbäcker und Kilian Wachter.</i>	
Portion Kesselhausbrot	3

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

- ✓ Variation vom Spargel mit Mango-Salsa,  
glasierter Pak Choi und Erdnussvinaigrette 31
- Bärlauch Gnocchi mit Pecorino-Espuma, Frühlingstrüffel,  
frische Erbsen und Radieschen 33

## HAUPTSPEISEN FISCH UND FLEISCH

- Bretonische Seeszunge mit gebratener Riesengarnele, Knoblauchbutter,  
Artischocken, grüner Spargel, Frühlingstrüffel und Zitrus-Hollandaise 41
- Gebratener Wolfsbarsch mit einer Praline vom Hühnerfrikassee,  
Erbsenrisotto, Morcheln, Pecorino und frischer Sauerampfer 45
- Variation vom Pfälzer Lamm mit Blumenkohl,  
Radieschen, Salzzitrone und Grüner Sauce-Emulsion 45
- Gebratene Entenbrust und Entenkeulen-Rillettes mit buntem Quinoa,  
Mangold, eingelegter Rhabarber und Blutorangenjus 42
- Roastbeef vom Campo Beef mit weißem und grünem Spargel,  
Jamon-Iberico-Kroketten und Sauce Hollandaise 44

## DESSERT UND KÄSE

Karamellisierte Opalys Schokolade von Valrohna mit Ananas, schwarzer Olive, und Fenchel	18
„Bienenstich“ mit geschmortem Rhabarber, Mandel, Madagaskar Vanillecreme und Sauerklee	18
 Variation von hausgemachten Sorbets	13
Käse-Variation von Affineur Waltmann aus Erlangen	17

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro. Vegane Speisen sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

## GETRÄNKE

Fritz Kola <sup>4,5,7,6</sup>   Fritz Kola wenig Zucker <sup>4,5,7,6</sup>	0,2l	3,30
Fritz Kola mit Orange <sup>4,5,7,3,6</sup>	0,2l	3,30
Fritz Orange <sup>4,3,6</sup>   Fritz Zitrone <sup>3,6</sup>	0,2l	3,30
Tonicwater <sup>8</sup>   Bitterlemon   Ginger Ale	0,2l	3,50
Fruchtsäfte   Orange   Apfel   Maracuja   Johannisbeere	0,25l	3,50
Teinacher   medium   still   classic	Flasche 0,75l	7,50
Wasser   medium   still   classic	Glas 0,25l	3,00

## BIERE

Waldhaus Diplom Pils	0,3l/0,5l	3,90   5,50
Rothaus Pils alkoholfrei	0,3l	3,90
Waldhaus Weizenbier	0,5l	5,50
Rothaus Weizenbier alkoholfrei	0,5l	5,50
Radler	0,3l/0,5l	3,90   5,50
weitere Bier-Mixgetränke	0,3l/0,5l	3,90   5,50

## WARME GETRÄNKE

Kaffee   entkoffeiniert	3,00   4,00
Cappuccino	4,00
Espresso   Doppio	3,00   5,50
Espresso Macchiato	3,30
Latte Macchiato	4,00
Tee verschiedene Sorten	4,00

Zusatzstoffe: 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle