HIMMLISCH GENIESSEN

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir Hemmanns[3] wissen eines genau:
Ohne unser engagiertes Team wäre das KesselHaus[3] nicht das, was es ist.
Unsere Mitarbeitenden sind mit Leidenschaft dabei und setzen alles daran, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Wir legen größten Wert auf die Qualität und Frische unserer Produkte, um Ihnen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten.

Ihre Familie Hemmann mit Team

UNSERE NÄCHSTEN EVENTS

Stimmungsvoller Genuss

Samstag, 31. Oktober
HALLOWEEN
KÜCHENPARTY
Speisen I Aperitif I Weine I alkoholfreie Getränke
149

Donnerstag, 06. November
WAGYU ABEND
Menü | Aperitif | Wasser | Heißgetränke
189

Mittwoch, 11. November
MARTINSGANSESSEN
Menü I Amuse | Pralinen
119

Samstag, 28. November
TRÜFFELABEND
Aperitif I Menü | Weine I Wasser | Kaffee | Pralinen
199

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

MENÜ

Kulinarische Highlights

Stellen Sie aus unserer vielseitigen Abendkarte Ihre individuellen Gänge zusammen
und genießen Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis.
Ob ein 3-Gang-Menü oder ein 4-Gang-Menü,
die Wahl liegt ganz bei Ihnen.

Vegetarische Speisen

Vegane Speisen

Slowmeat

3-Gang | 76
4-Gang | 96

Essen & Gutes tun
hier spenden wir 2 Mahlzeiten an
Waisenkinder in Bali in Kooperation mit
der Happiness Foundation e.V.

*Unser Kesselhaus-Brot**

Gebacken mit dem 15 Jahre alten Sauerteigansatz „Hilde“
aus Bio-Mehlen von der Mühle Beck in Keltern. Einzigartig mit
20 % der alten Mehlsorte Rotweizen, die für die
charakteristische Farbe von den Backsteinen
des Kesselhauses steht.
Kreiert von unserem Küchenchef und leidenschaftlichem
Brotbäcker Kilian Wachter.

- ✓ *Reiner Sauerteig*
- ✓ *48h im Prozess*
- ✓ *Komplett Bio*

VORSPEISEN UND SUPPEN

Der perfekte Auftakt

Cremige Kürbissuppe mit Kaninchen, geräucherten Maronen, Novemberbirne und Piemonteser Haselnüssen	28
Variation vom Rosenkohl mit Birne, karamellisierten Walnüssen und Miso-Kimchi-Vinaigrette	28
Frühlingsrolle gefüllt mit Süßkartoffel-Karotten-Chutney, Pak Choi und Zitrus-Vinaigrette	26
Zweierlei von der Wachtel mit gebratenen Pfifferlingen, Petersilienwurzel und frischem Herbst-Trüffel	35
In Heu geräucherter Hamachi mit einer Kürbisvariation, Wasabi, schwarzem Knoblauch und Buttermilch-Vinaigrette	33
Gebratene Jakobsmuschel auf Kalbszungenragout mit wildem Blumenkohl, Wasabi und Yuzu-Dashi-Beurre Blanc	32
Jamón Ibérico Bellota 48 Monate gereift, aus der Savanne der Extremadura, frisch aufgeschnitten (ca. 50 g) mit Valencia Salzmandeln, Oliven und gebratenem Pan Cristal	19
Portion Kesselhaus-Brot	3

jetzt auch für zuhause in unserem Online-Shop
Abholung donnerstags zwischen 17.30-18.30 Uhr
ca. 800g | 10

HAUPTSPEISEN
FISCH & FLEISCH

Meisterhaft zubereitet

Konfierter Saibling mit Saiblings-Krapfen, grünem Curry, Zucchini, Fingerlimetten, gerösteten Erdnüssen und Thai-Basilikum 43

Gebratener Seeteufel mit geschmortem Chicorée, Jamón-Ibérico-Risotto, gezupftem Burrata und Passionsfruchtschaum 46

Pfälzer Lammvariation mit Kräuterseitlingen, Miso-Karotte, Roggenbrotknödel und Schwarzkümmeljus 47

Gegrillte Büffelhüfte von Büffel Bill aus Konstanz mit geschmortem Büffelschwanz, Blauschimmel, Brombeere und Variationen vom Kürbis 46

Gegrillter Rücken und geschmorte Backe vom galicischen Rind mit zweierlei vom Wirsing, Trüffel-Kartoffeln und Knochenmarkespuma 47

Variation vom Label Huhn mit weißem Bohnen-Cassoulet, geräucherten Zwetschgen Speckbohnen und Schwarzwald-Beurre-Blanc 44

Stellen Sie sich Ihr **Menü** Individuell zusammen

3-Gang | 76
4-Gang | 96

HAUPTSPEISEN
VEGETARISCH & VEGAN

Köstlich und kreativ

Miso-Spitzkohlroulade mit Perlgraupen-Taboulé, lila Blumenkohl, Kichererbsen und Curryblätterschaum	35
Handgeschnittene Pappardelle mit Petersilienwurzel-„Carbonara“, gebratenen Steinpilzen, gebeiztem Eigelb und Brunnenkresse	35

UNSERE WEINBEGLEITUNG

3-Gang | ab 30

4-Gang | ab 40

DESSERT UND KÄSE

Süßes und Salziges zum Abschluss

„Kesselhaus-Zitrone“ mit Buchweizen, Quitte, weißer Schokolade und Lemon-Curd — 19

Valrhona „Orozea“ Schokolade mit Passionsfrucht, eingelegtem Mais, Koriander und Popkorneis — 19

„Kesselhaus-Kürbis“ mit zweierlei von der Valrhona Sioka-Schokolade, Kürbiskernen und Pralinè — 19

Käse-Variation von Affineur Waltmann aus Erlangen mit Früchtebrot — 19
↳ Dazu passt perfekt: Champagne Pol Roger „Réserve“ 0,1l — 14

Variation von hausgemachten Sorbets — 14

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

UNSERE GETRÄNKE

Kaltes und Warmes

SOFTDRINKS	0,2l	0,75l
Fritz Kola Original[4,5,7,6] | wenig Zucker[4,5,7,6] Orange[4,3,6] | Zitrone[3,6]	3,30	
Tonicwater[8]	3,50	
Bitterlemon	3,50	
Ginger Ale	3,50	
Fruchtsäfte Orange | Apfel Maracuja | Johannisbeere	3,50	
Teinacher (Flasche) medium | still | classic		7,50
Wasser (Glas 0,25l) medium | still	3,00	

BIERE	0,3l	0,5l
Waldhaus Helles	3,90	5,50
Waldhaus Helles alkoholfrei	3,90	
Waldhaus Weizenbier		5,50
Waldhaus Weizenbier alk. frei		5,50
Radler	3,90	

WARME GETRÄNKE	
Kaffee	3,00
Kaffee entkoffeiniert	4,00
Cappuccino	4,50
Espresso	3,00
Espresso Doppio	5,50
Espresso Macchiato	3,30
Latte Macchiato	4,50

RESTAURANT

WINELOUNGE

KESSELHAUS^3

Lebe, liebe und genieße!

EVENTS

CATERING

EVENTLOCATION

@Instagram

kesselhaus-ka.de