

Vom 17. Mai bis 20. Mai

BUSINESS-LUNCH MENÜ 32,50

**Thunfischcarpaccio mit hausgemachter Sriracha Mayonnaise,
Mangochutney und Wasabirauke**

oder

**Kirschtomatensalat mit Büffelmozzarella,
gebratene Focciawürfel und Basilikumsorbet**

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

oder

Mit Bergkäse gratiniertes Kartoffel-Spargelragout

Tagesdessert

VORSPEISEN

Freilandsalat mit Mango-Passionsfrucht vinaigrette, gebratenen Garnelen und Gurken-Melonen-Koriandersalat	16
Schwarzwald Forellenfilet geräuchert mit Sahne-Meerrettich Creme, Focaccia und Frühlingsalat	13
Bärlauchschaumsuppe mit Champignonduxelles gefüllten Profiteroles und griechischem Schafskäse	13
oder Räucherlachstatar gefüllten Profiteroles	+ 4
„Ceasar-Salad“ Knackige Romanaherzen mit cremigem Parmesandressing, Croutons, Kirschtomaten, Avocado	13
und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano	
+ knusprige Streifen von der Hähnchenkeule	+ 5
Ziegenfrischkäse mit Muscovado gratiniert, Ofen-Rhabraber, Rucola und Tomatensalat	14,50

HAUPTGERICHTE

Kräutertagliatelle mit buntem Spargelragout, Schafskäse, Kirschtomaten und geröstete Pinienkerne	18
Schnitzel „Wiener-Art“ vom Kraichgauer Landschwein mit Preiselbeeren	22
und knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel	
Gebratener Weißer Heilbutt mit Spargel-Erbesen-Kirschtomatenragout,	
Bärlauch-Tagliatelle und Limonen-beurre blanc	26
Hausgemachtes Focaccia Sandwich mit Roastbeef, Chili-Cheese-Sauce und Jalapenos an sommerlichem Salat	20
„Kesselhaus Burger“ im hausgemachten Brioche Bun, 180g Rindfleisch frisch gewolft mit Bergkäse gratiniert,	
Zwiebel-Speckmarmelade, Trüffel-Mayonnaise, eingelegte Roscoff Zwiebel und Rosmarin-Kartoffeln	16,50

AUS DEM DRY AGER

Bestes Ochsenfleisch von der Metzgerei Glasstetter auf dem Big Green Egg gegrillt mit mediterranem Bratgemüse, Bärlauch-Rosmarin Kartoffeln und Sauce Bordelaise

Filet ab 180g	45
Roastbeef ab 200g	35
Rib-Eye Steak ca. 300g	45
Kotelett vom Kraichgauer Landschwein ca. 300g	32
Porterhouse Steak für 2 Personen ca. 1000g (ca. 60min Zubereitung)	56 p. P

SOFTGETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden	0,3l	6,50
Fritz Kola, Fritz Kola weniger Zucker	0,2l	2,90
Fritz Kola mit Orange	0,2l	2,90
Fritz Orange Fritz Zitrone	0,2l	2,90
Saftschorlen	0,25l	2,90
Fruchtsäfte	0,25l	3,20
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l	3,20
Sensorik Tonic Essenz	0,2l	4,50
Wasser - still medium classic	0,25l	2,50
Teinacher - still medium classic	0,7l	6,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee Kaffee entkoffeiniert	3,00
Cappuccino	4,00
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	5,50
Latte Macchiato Milchkaffee	4,00
Tee „Eilles“ - verschiedene Sorten	2,70

BIERE

Waldhaus Pils Rothaus Pils alkoholfrei	0,3l	3,30
Rothaus Weizenbier alkoholfrei	0,5l	4,50