

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

- Sonntag, 10. Juli: **SOMMERFEST**  
Live Cooking | Gastköche | Weine | Winzer | DJ | 155
- Donnerstag, 21. Juli: **THEMENABEND „CHAMPAGNER“**  
4-Gänge Tapas Menü | Weine | Wasser | Kaffee | 99
- Freitag, 12. August: **VEGETARISCHER MENÜABEND**  
5-Gänge Menü | Aperitif | Kaffee | 89
- Freitag, 2. September **MENÜABEND „ASIATISCHE AROMEN“**  
5-Gänge Menü | Aperitif | 98
- Donnerstag, 15. September: **WEINTHEMENABEND „ITALIEN“**  
4-Gänge Tapas Menü | Weine | Wasser | Kaffee | 79
- Sonntag, 2. Oktober: **WINZER ROUND TABLE**  
Weine | Buffet | Wasser | Kaffee | 55

HIER ZUM NEWSLETTER ANMELDEN



## MENÜ

3-Gang | 68

4-Gang | 92

### JAKOBSMUSCHEL

Spargel | Sojaschaum | Basmatireis

\*\*\*

### KAISERGRANAT

Basilikum | Tomatenkrustentieressenz | Tropeazwiebel

\*\*\*

### BARBARIE ENTENBRUST

jungen Erbsen | Orange | Grünkernrisotto

\*\*\*

### KAFFEE

Haselnuss | Mandel | Cassis

## VORSPEISEN UND SUPPE

Grüne Curry-Kokos-Mangosuppe mit Bulgurstück im Kataifimantel + Jakobsmuschel-Garnelenspieß	13 +6
✓ Hausgemachte Frühlingsrolle mit Zuckerschoten, Wasabi Rauke, Thaimango und Edamame-Wakamesalat	19
Carpaccio vom Schottischem Hochrind Onglet mit tasmanischem Bergpfeffer, Weinbergpfirsich und Goya Gurke	23
Burrata mit gegrillter Ochsenherztomate, Basilikum Sorbet und geliertes Tomatenessenz	20
Geflämmte Gelbflossenmakrele und Auster, mit Gurkensorbet, Imperial Kaviar und Zitrusaromen	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

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.

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

✓ Variation von Paprika und Aubergine mit Quinoa, Rauchmandelcrumble und Mojo-Verde	25
Pasta-Paccheri mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Tomatenchutney und Parmesanveloute	24

## HAUPTSPEISEN FISCH UND FLEISCH

Auf der Haut gebratener Loup de Mer mit Caponata Gemüse, Venusmuscheln, Taggiasca-Oliven und Caldeiradasud	36
Gegrillte Seeteufel Medaillons mit pikantem Chop Suey Gemüse, Wasabi, knusprigem Reisbällchen und Yuzukosho Beurre Blanc	35
Dreierlei vom „Merino Lamm“ mit gegrillter Perlina Aubergine, jungem Knoblauch, cremigem Bulgur und Rotwein-Butter-Jus	39
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit kalt gerührten Preiselbeeren knusprige Bratkartoffeln und sommerlicher Salat	34

## EXKLUSIV AUS DEM DRY AGER

„Die Trockenreifung verleiht dem Fleisch bei kontrollierter Temperatur und Luftbewegung ungeahnte Geschmacksnuancen“

Bestes Ochsenfleisch von der Metzgerei Glasstetter auf dem Big Green Egg gegrillt mit mediterranen Bratgemüse, Thymian „Kartoffelkräpfen“ und Cognac-Pfeffer Soße

<b>Filet</b> ab 180g	45
<b>Roastbeef</b> ab 200g	36
<b>Kotelett vom Kraichgauer Landschwein</b> ca. 300g	32
<b>Rib-Eye Steak</b> ca. 300 g	45
<b>Kotelett für 2 Personen</b> ca. 800g (ca. 60min Zubereitung)	35 p. P.
<b>Porterhouse Steak für 2 Personen</b> ca. 1000g (ca. 60min Zubereitung)	56 p. P.

## DESSERT UND KÄSE

✓ Vegane Amatika Schokolade mit Rambutan, Kokosmilchreis, Matchatee und Shisosorbet	17
Erdbeere Mille-Feuille mit einer Weißschokoladen-Pistaziencreme und Madagaskar Vanilleeis	16
✓ Variation von hausgemachten Sorbets	12
Käse-Variation von Affineur Waltmann aus Erlangen	17
Hat Ihnen unser Brot, welches wir frisch vom Fricke-Bäck bekommen, geschmeckt? Wir bringen gerne ein zweites.	4

## GETRÄNKE

Fritz Kola <sup>4,5,7,6</sup>   Fritz Kola wenig Zucker <sup>4,5,7,6</sup>	0,2l	2,90
Fritz Kola mit Orange <sup>4,5,7,3,6</sup>	0,2l	2,90
Fritz Orange <sup>4,3,6</sup>   Fritz Zitrone <sup>3,6</sup>	0,2l	2,90
Tonicwater <sup>8</sup>   Bitterlemon   Ginger Ale	0,2l	3,20
Fruchtsäfte   Orange   Apfel   Maracuja   Johannisbeere	0,25l	3,20
Teinacher   medium   still   classic	Flasche 0,75l	6,50
Wasser   medium   still   classic	Glas 0,25l	3,00

## BIERE

Waldhaus Diplom Pils	0,3l/0,5l	3,30   4,50
Rothaus Pils alkoholfrei	0,3l	3,30
Waldhaus Weizenbier	0,5l	4,50
Rothaus Weizenbier alkoholfrei	0,5l	4,50
Radler	0,3l/0,5l	3,30   4,50
weitere Bier-Mixgetränke	0,3l/0,5l	3,30   4,50

## WARME GETRÄNKE

Kaffee   entkoffeiniert	3,00   4,00
Cappuccino	4,00
Espresso   Doppio	3,00   5,00
Espresso Macchiato	2,80
Latte Macchiato	4,00
Tee verschiedene Sorten	3,50

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