



Sommer-Menü

Mit den hier angebotenen Speisen bieten wir verschiedene Möglichkeiten. So können Sie aus einem 5-Gang Menü auch ein 4-Gang oder 3-Gang Menü zusammenstellen. Da wir frische Produkte verwenden und unser Küchenteam Ihre Menüs kurzfristig zubereitet, bitten wir Sie für Ihre Veranstaltung ein einheitliches Menü zu wählen.

3-Gang Menü 59,00 €

4-Gang Menü 75,00 €

5-Gang Menü 89,00 €

Vorspeise

- Tataki vom Thunfisch im Sesam-Teriyakimantel mit Avocado-Mangosalsa, Gurken-Wasabisorbet und Kalamansivinaigrette
- Tranchen vom Roastbeef mit cremiger Burrata auf einem Fregola Sarda Salat mit Wildkräutern, halbtrockneten Datteltomaten und Balsamicovinaigrette
- Pfifferling-Schaumsüppchen mit Ricotta-Limonen Ravioli, Erbsensalat und Cambertischinken

Zwischengang

- Kross gebratenes Filet vom Adlerfisch auf Risoninudeln, angezogenen Zuckerschoten, mediterranem Artischockensalat und Kapern-Tomatenbutter
- Wilder Steinbutt in Nussbutter gebraten mit Trüffel Beurre-Blanc, Babyspinat und Kräuter-Risolée Kartoffeln
- Lackierter Schweinebauch mit gebackener Garnele, gegrilltem grünen Spargel, Kartoffelblini und Dashi



Hauptspeise

- Black Angus Roastbeef unter der Senf-Kräuterkruste mit Schalotten Portweinjus, zweierlei vom wilden Brokkoli und Kartoffelgratin
- Poulardenbrust mit getrüffelter Kartoffelpraline, gegrilltem Lauch, Mais und Miso-Hollandaise
- Tranchen vom Kraichgauer Schweinekarree mit BBQ lackiert dazu Parmesan-Gnocchis, Ratatouille und Balsamico-Velouté

Dessert

- Erdbeer-Minzsalat auf einer Madagaskar-Vanillecreme, Grand Manier, griechischem Joghurt-Honigsorbet und Schokoladen-Browniewürfel
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sour Cream, Erdbeersorbet und Weinberg-Pfirsichragout

Vegetarische und Vegane Alternativen bieten wir Ihnen gerne aus unserer der zum Zeitpunkt aktuellen Abendkarte an. Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu. Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

Aufgrund der Preisentwicklung und Marktsituation kann es zu Lieferschwierigkeiten einzelner Rohstoffe und Produkten kommen. Wir sind bemüht die angebotenen Speisen zu servieren. Sollte es zu Lieferproblemen und erheblichen Preissteigerungen kommen informieren wir Sie umgehend und besprechen Alternativen mit Ihnen. Wir behalten uns gegebenenfalls eine Preisanpassung vor.

H3-Gastro GmbH | Restaurant Kesselhaus | Eventlocation Färberei
Griesbachstr. 10 c | 76185 Karlsruhe | 0721-6699269

Sitz der Gesellschaft: Karlsruhe | HR 734321 | Geschäftsführerin: Lisa Hemmann | Amtsgericht Mannheim