

HIMMLISCH GENIESSSEN

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir Hemmanns³ wissen eines genau:

Ohne unser engagiertes Team wäre das KesselHaus³ 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



Montag, 11. November
MARTINSGANSESSEN
Aperitif | Menü | Pralinen | 119

Samstag, 30. November
TRÜFFELABEND
Menü | | Weine |
Mineralwasser | Kaffee |
Pralinen | 189

Samstag, 7. Dezember
KOCHKURS
„WEIHNACHTSMENÜ“
Menü | Weine | alkoholfreie
Getränke | Kochschürze |
Rezepte | 225

Sonntag, 29. Dezember
DIE LIEBLINGSWEINE
Speisen | Weine |
Mineralwasser | Kaffee | 99

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

3-Gang | 72

♥ **4-Gang** | 94

Gelbflossen Thunfisch

Imperial Kaviar | Ponzu | Schwarze Limette | 29

Iberico Schweinebauch

Pulpo | Zwiebel Consommé | Birne | 30

Ente „Brust & Keule“

Pastinaken | Gewürzmandarinen | Pistazien | 45

Amatika Schokolade


Grüner Shiso | Maracuja | Avocado | 19

 **Vegetarische Speisen**

 **Vegane Speisen**

♥ **Herzensempfehlung**

neu **Neue Kreation**

 **Slowmeat**




UNSERE WEINBEGLEITUNG

3-Gang | ab 30

4-Gang | ab 40

VORSPEISEN UND SUPPEN

Der perfekte Auftakt

Kartoffel-Lauchsuppe mit Sauerteig Dampfnudel, in Asche gebeizter Glen Douglas Lachs und Sauerrahm → Wir empfehlen Ihnen im Anschluss daran unser Label Huhn	25
Variation von Kohlrabi mit Kräutersaitling, Basilikum, Belugalinsensalat und Kohlrabi-Essenz 	24
Miso Aubergine mit geschmorter Paprika, Feijao Carioca Bohnen, Tomaten Consommé und Brillant Savarin Espuma 	24
Sashimi von Hamachi mit Süßkartoffel Chutney, Jalapeños, Kumquats, Koriander und Zitrussud	27
neu Tataki vom Japanischem Wagyu-Rind mit gedämpften Reiskuchen, Dashigel, geräuchertem Kartoffelschaum, gebackene Eigelb und Shiso-Tee	29
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

- ✓ *Reiner Sauerteig* * *Unser Kesselhaus-Brot*
- ✓ *48h im Prozess*
- ✓ *Komplett Bio*

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 leidenschaftlichem Brotbäcker sowie Kilian Wachter.

HAUPTSPEISEN FISCH & FLEISCH

Meisterhaft zubereitet

- neu* **Auf der Haut gebratener Rheinzander** mit Räucheraal, Rahmwirsing, eingelegte Birne, Kartoffel-Mousseline und Jamon-Beurre Blanc 43
- ♥ **Seezunge** unter der Kräuterkruste mit Büsumer Krabben, Kartoffel-Rösti, Petersilienpüree, Steinchampignons und Zitrusabayone 44
- Duett vom heimischen Reh** mit Süßkartoffelpraline, eingelegten Brombeeren, kandierten Walnüssen und Quatre Épices 42
- Variation vom Label Huhn** mit gebratenen Pfifferlingen, Liebstöckel gegrilltem Mais und BBQ-Jus 🍷 41
- Rinderfilet vom Black Angus Rind** mit Ochsenbacken-Ravioli, gebratenem Kürbis, Kräutersaitlinge, Cambertischinken und Salbei 47
- ➔ *Wir empfehlen Ihnen zuvor das Sashimi von Hamachi*

Stellen Sie sich Ihr **Menü**
individuell zusammen

3-Gang | 72

4-Gang | 89

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Köstlich und kreativ

- neu** **Variation vom Kürbis** mit Haferpralinen, Granatapfelvinaigrette und Curry-Kokosschaum 🌱 31
→ **Wir empfehlen Ihnen zuvor die Variation von Kohlrabi**
- Ziegenkäse Angelotti** mit wildem Blumenkohl, eingelegten Feigen, Walnuss und Ahornvinaigrette 🌱 33

Stellen Sie sich Ihr
vegetarisches oder veganes Menü
individuell zusammen

3-Gang | 67

4-Gang | 89

DESSERT UND KÄSE

Süßes und Salziges zum Abschluss

- ♥ **Cheesecake von der Brombeere** mit schwarzem Sesam, Thai Basilikum und Luftschokolade 18
→ Wir empfehlen dazu einen Espresso Martini 0,1l 12
- neu **Opera Schnitte** mit Erdnussganache, karamellisiertem Bananeneis, Passionsfrucht und Muskovado-Crumble 18
→ Dazu passt wunderbar ein Sauvignon Blanc „Auslese“ 0,1l 14
- Variation von hausgemachten Sorbets** 🌱 13
→ Großartig dazu: Crémant d' Alsace, Hubert Reyser 0,1l 12
- Käse-Variation** von Affineur Waltmann aus Erlangen mit Fruchtebrot 17
→ Dazu passt perfekt: Champagne Pol Roger „Reserve“ 0,1l 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	3,30	
Original ^{4,5,7,6} wenig Zucker ^{4,5,7,6}		
Orange ^{4,3,6} Zitrone ^{3,6}		
Tonicwater ⁸	3,50	
Bitterlemon	3,50	
Ginger Ale	3,50	
Fruchtsäfte	3,50	
Orange Apfel		
Maracuja Johannisbeere		
Teinacher (Flasche)		7,50
medium still classic		
Wasser (Glas 0,25l)	3,00	
medium still classic		

BIERE

	0,3l	0,5l
Waldhaus Diplom Pils	3,90	5,50
Waldhaus Diplom alkoholfrei	3,90	
Waldhaus Weizenbier		5,50
Waldhaus Weizenbier alk. frei		5,50
Radler	3,90	5,50
Weitere Bier-Mixgetränke	3,90	5,50

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
Tee verschiedene Sorten	4,00



RESTAURANT



WINELOUNGE



KESSELHAUS³

*Lebe, liebe
und genieße!*



EVENTS



EVENTLOCATION



CATERING



@Instagram

kesselhaus-ka.de