

# HIMMLISCH GENIESSSEN

*Herzlich Willkommen*

Liebe Gäste,

wir Hemmanns<sup>3</sup> wissen eines genau:

Ohne unser engagiertes Team wäre das KesselHaus<sup>3</sup> 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, 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

Dienstag, 31. Dezember

**SILVESTERMENÜ**

Menü | Aperitif |

Petit fours | 169

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 Presa**

Mandel | Blumenkohl | Datteln | 30

## **Ente „Brust & Keule“**

Pastinaken | Gewürzmandarinen | Pistazien | 45

*neu* **Variation von Karotte** 🌱

Zitrone | Kaki | Kumquats | 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*

	<b>Kartoffel-Lauchsuppe</b> mit Sauerteig Dampfnudel, in Asche gebeizter Glen Douglas Lachs und Sauerrahm	25
	 <b>Wir empfehlen Ihnen im Anschluss daran unser Rosa gebratenes Lamm</b>	
<i>neu</i>	<b>Variation vom Rotkohl</b> mit Bratapfel, Walnusspesto, Maronen, Gewürzbrot und Meerretticheis 	24
	<b>Geschmorte gelbe Bete</b> mit einer Variation von Rosenkohl, Piemonteser Haselnuss und Brillant Savarin aux Truffes 	24
	<b>Tatar von Wildfang Gamba</b> mit Krustentier Dashi, Blutorange, Kimizu und Koriandereis	29
	<b>Tataki vom japanischem Wagyu-Rind</b> mit gedämpften Reiskuchen, Dashigel, geräuchertem Kartoffelschaum, gebackenen Eigelb und Shiso-Tee	26
	<b>Jamón Ibérico Bellota</b> 48 Monate gereift aus der Savanne der Extremadura, frisch aufgeschnitten (ca. 50 g) mit Valencia Salzmandeln, Oliven und gebratenem Pan Cristal 	19
<i>*</i>	<b>Portion Kesselhaus-Brot</b>	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*

- Auf der Haut gebratener Rheinzander** mit Räucheraal, Rahmwirsing, eingelegte Birne, Kartoffel-Mousseline und Jamon-Beurre Blanc 41
- Gegrillter Seeteufel** mit Tandoori, Kürbisrisotto, Ziegenfrischkäse, Salzorange, Piemonteser Haselnuss und Kokos-Curryschaum 43
- ♥ **Dreierlei vom Kalb** „Filet, Bries, Dim Sum“ mit Brezelknödel, Schwarzwurzel und Speckschaum 42
- Rosa Lammrücken** auf dem Big Green Egg gegrillt mit gerösteten Rüben, 🌞 Kartoffel-Lammhaxenstrudel, schwarzem Knoblauch und wildem Rosenkohl 44
- neu **Rinderfilet vom Black Angus** mit geschmorten Kalbsbäckchen, Brioche, Sellerie und Kartoffel-Trüffel-Kroketten 47
- Wir empfehlen Ihnen zuvor das Tatar von Wildfang Gamba

Stellen Sie sich Ihr **Menü**  
individuell zusammen

**3-Gang** | 72

**4-Gang** | 89

# HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

*Köstlich und kreativ*

- neu* **Lila Kartoffel Gnocchi** mit Topinambur, Brunnenkresse  
und Mohnsamen-Emulsion 🌱 31  
↳ Wir empfehlen Ihnen zuvor die Variation von Rotkohl
- 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*

- |                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Valrohna Mandelschokolade</b> mit einer Variation von der Mandarine,<br>Gewürzbrot und Zitronenverbene      | 18 |
| → Wir empfehlen dazu einen Late Bottled Vintage Port 0,1l                                                      | 10 |
| <b>Opera Schnitte</b> mit Erdnussganache, karamellisiertem Bananeneis,<br>Passionsfrucht und Muskovado-Crumble | 18 |
| → Wir empfehlen dazu einen Espresso Martini 0,1l                                                               | 14 |
| <b>Variation von hausgemachten Sorbets</b> 🌱                                                                   | 13 |
| → Großartig dazu: Crémant d' Alsace, Hubert Reyser 0,1l                                                        | 12 |
| ♡ <b>Käse-Variation</b> von Affineur Waltmann aus Erlangen mit Früchtebrot                                     | 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 <sup>4,5,7,6</sup>   wenig Zucker <sup>4,5,7,6</sup>		
Orange <sup>4,3,6</sup>   Zitrone <sup>3,6</sup>		
Tonicwater <sup>8</sup>	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



# KESSELHAUS<sup>3</sup>

*Lebe, liebe  
und genieße!*



EVENTS



EVENTLOCATION



CATERING



@Instagram

kesselhaus-ka.de