

HIMMLISCH GENIESSEN

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



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

	Kartoffel-Lauchsuppe mit Sauerteig Dampfnudel, in Asche gebeizter Glen Douglas Lachs und Sauerrahm	25
	 Wir empfehlen Ihnen im Anschluss daran unser Rosa gebratenes Lamm	
neu	Variation vom Rotkohl mit Bratapfel, Walnusspesto, Maronen, Gewürzbrot und Meerretticheis 	24
	Geschmorte gelbe Bete mit einer Variation von Rosenkohl, Piemonteser Haselnuss und Brillant Savarin aux Truffes 	24
	Tatar von Wildfang Gamba mit Krustentier Dashi, Blutorange, Kimizu und Koriandereis	29
	Tataki vom japanischem Wagyu-Rind mit gedämpften Reiskuchen, Dashigel, geräuchertem Kartoffelschaum, gebackenen Eigelb und Shiso-Tee	26
	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

- 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-Krokettchen 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

- | | |
|---|----|
| Valrohna Mandelschokolade mit einer Variation von der Mandarine, Gewürzbrot und Zitronenverbene | 18 |
| → Wir empfehlen dazu einen Late Bottled Vintage Port 0,1l | 10 |
| Opera Schnitte mit Erdnussganache, karamellisiertem Bananeneis, Passionsfrucht und Muskovado-Crumble | 18 |
| → Wir empfehlen dazu einen Espresso Martini 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 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 ^{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