

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



Freitag, 14. Februar
VALENTINSTAG
Menü | Aperitif | Pralinen | 129

Donnerstag, 20. Februar
THEMENABEND „Bordeaux“
Tapas | Weine |
Mineralwasser | Kaffee | 99

Samstag, 08. März
6 GÄNGE - 3 WEINGÜTER
Menü | Weine | Mineralwasser
| Kaffee | 179

Donnerstag, 20. März
THEMENABEND „Kalifornien“
Tapas | 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

Stellen Sie aus unserer vielseitigen Abendkarte Ihre individuellen Gänge zusammen und genießen Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Ob ein 3-Gang-Menü oder ein 4-Gang-Menü, die Wahl liegt ganz bei Ihnen



Vegetarische Speisen



Vegane Speisen



Herzensempfehlung

neu

Neue Kreation



Slowmeat



3-Gang | 67

4-Gang | 87

3-Gang | 74

4-Gang | 94

Unser Kesselhaus-Brot




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 Kilian Wachter.

- ✓ *Reiner Sauerteig*
- ✓ *48h im Prozess*
- ✓ *Komplett Bio*

VORSPEISEN UND SUPPEN

Der perfekte Auftakt

	Gänseessenz mit hausgemachten Maultaschen, Griesnocken, und Johannisbeere	21
	Variation vom Rotkohl mit Bratapfel, Walnusspesto, Maronen, Gewürzbrot und Meerretticheis 	25
<i>neu</i>	Spitzkohl Dim Sum mit Auberginen-Confit, Ingwer, Cashewkerne, Sesam und Teriyaki-Sud 	25
<i>neu</i>	Schweinebauch knusprig gebraten mit geräuchertem Aal, Teriyaki-Sud , gebackenem Wachtelei und Perlzwiebel	28
<i>neu</i>	Ceviche von dem Wildfang St. Pierre mit Blumenkohl, Koriander, Zitrusfrüchte und Schwarze-Limette	29
	Schottischer Lachs mit Rote Bete, Alb Linsen, Kartoffelterrinen, Nussbutter Schaum und Fenchelsalat	25
	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
<i>*</i>	Portion Kesselhaus-Brot	3

HAUPTSPEISEN

FISCH & FLEISCH

Meisterhaft zubereitet

- neu** **Confiertes Steinbutt** mit geschmortem Fenchel, Chorizo, hausgemachte Schupfnudeln und Blutorangen-Sabayon 46
- Gegrillter Seeteufel** mit Tandoori, Kürbisrisotto, Ziegenfrischkäse, Salzorange, Piemonteser Haselnuss und Kokos-Curryschaum 43
- neu** **Rosa Hirschkalbsrücken** mit Petersilienwurzelpüree, eingelegte Cranberries, Schwarzwurzel und Pekannüssen 45
- Rosa Lammrücken** auf dem Big Green Egg gegrillt mit gerösteten Rüben, 🍷 Kartoffel-Lammhaxenstrudel, schwarzem Knoblauch und wildem Rosenkohl 44
- Entrecôte vom Black Angus** mit Kalbsbäckchen, Kartoffel-Trüffel-Kroketten und Brioche 44
- 🍷 **Ente „Brust & Keule“** mit Pastinaken, Chicoreé, Pistazien, Blutampfer und zweierlei Gewürzmandarine 45

Stellen Sie sich Ihr **Menü**
individuell zusammen



3-Gang | 74


3-Gang | 67

4-Gang | 94

4-Gang | 87

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Köstlich und kreativ

Lila Kartoffel Gnocchi mit Topinambur, Brunnenkresse
und Mohnsamen-Emulsion  32

neu **Hausgemachte Gnochetti** mit cremigem Kürbis, gerösteten Maronen,
Cranberries, Pecorino und Nussbutter-Walnuss-Pesto  33

UNSERE WEINBEGLEITUNG

3-Gang | ab 30

4-Gang | ab 40

DESSERT UND KÄSE

Süßes und Salziges zum Abschluss

- neu** **Karotten Variation** mit Zitronencreme, Kakisorbet, eingelegte Kumquats und Dulce de leche Ganache 18
→ Wir empfehlen dazu eine Sauvignon Blanc Auslese Wgt. Gehrig 0,1l 12
- Opera Schnitte** mit Erdnussganache, karamellisiertem Bananeneis, Passionsfrucht und Muskovado-Crumble 18
→ Wir empfehlen dazu einen Espresso Martini 0,1l 14
- Warmer Schokoladenkuchen** mit Rotweinbuttereis, Braeburn-Apfel und Pekannüsse 18
- 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

UNSERE GETRÄNKE

Kaltes und Warmes

SOFTDRINKS	0,2l	0,75l	BIERE	0,3l	0,5l
Fritz Kola	3,30		Waldhaus Diplom Pils	3,90	5,50
Original ^{4,5,7,6} wenig Zucker ^{4,5,7,6}			Waldhaus Diplom alkoholfrei	3,90	
Orange ^{4,3,6} Zitrone ^{3,6}			Waldhaus Weizenbier		5,50
Tonicwater ⁸	3,50		Waldhaus Weizenbier alk. frei		5,50
Bitterlemon	3,50		Radler	3,90	5,50
Ginger Ale	3,50		Weitere Bier-Mixgetränke	3,90	5,50
Fruchtsäfte	3,50				
Orange Apfel					
Maracuja Johannisbeere					
Teinacher (Flasche)		7,50			
medium still classic					
Wasser (Glas 0,25l)	3,00				
medium still classic					
			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