

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

Donnerstag, 20. März
THEMENABEND „Kalifornien“
Menü | Weine | Mineralwasser
| Kaffee | 99

Samstag, 29. März
Kochkurs „Ostermenü“
Menü | Weine | Mineralwasser
225

Donnerstag, 24. April
THEMENABEND „Italien“
Menü | 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

Essen & Gutes tun

 hier spenden wir 2 Mahlzeiten an Waisenkinder in Bali in Kooperation mit der Happiness Foundation e.V.

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

Topinambur Suppe mit Ziegenkäse Croquette, Rinderschinken Marinierter Birne, Haselnuss und Brennenkresse	21
Zucchiniroulade mit rotem Linsen-Dal gefüllt, geräuchertem Reiseis, Mini-Karotten, Feta-Espuma und Koriander 🌿	25
Spitzkohl Dim Sum mit Auberginen-Confit, Ingwer, Cashewkerne, Sesam und Teriyaki-Sud 🌿	25
Schweinebauch knusprig gebraten mit geräuchertem Aal, Teriyaki-Sud, gebackenem Wachtelei und Perlzwiebel	28
<i>neu</i> Gebeizter Zander mit Perigord-Tüffel-Ponzuvinagrette, Kräuterseitling, Sellerie und Piemonteser Haselnuss	29
Gegrillte Seezunge mit Zitrone, Petersilie, Kartoffelterrinen, Speckchips und Büsumer-Krabben	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
* Portion Kesselhaus-Brot	3

 *jetzt auch für zuhause in unserem Online-Shop*
Abholung donnerstags zwischen 17.30-18.30 Uhr
ca. 800g | 10

HAUPTSPEISEN

FISCH & FLEISCH

Meisterhaft zubereitet

- neu* **Gebratener Rochenflügel** mit einer Reiskruste, Langustino, Umami-Reis, Shiitake Pilze, wildem Pak Choi, Yuzu Butter und Krustentierschaum 48
- Auf der Haut gebratener Rheinzander** 44
mit Rote Bete, Mangold, Quinoa, grüner Apfel und Feta
- neu* **Glasierte Entenbrust** mit einer Praline von der confierten Keule, Süßkartoffelpüree, Granatapfel, gerösteter Mohn und Hibiskus-Jus 45
- Iberico-Rücken** mit geräuchertem Nacken, Sauerkraut, eingelegten Birnen, Karamellzwiebel-Rösti und Malzbierjus ☉ 43
- Roastbeef vom Black Angus** mit Ochsenchwanzragout, Rinderessenz, Wurzelgemüse, Kartoffelerrine und Perigord Trüffel 44
- ♥ **Perlhuhn Brust & Keule** mit eingelegten Trauben, gerösteten Mandeln, wildem Blumenkohl und Fregola Sarda 42

Stellen Sie sich Ihr **Menü**
individuell zusammen

3-Gang | 74

4-Gang | 94

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Köstlich und kreativ

- neu** **In Koji confierte Schwarzwurzel** mit eingelegten Quitten,
Sesam-Emulsion, Senfblatt und geräuchertem Tofu 🌱 32
- Hausgemachte Gnocchetti** mit pochiertem Eigelb
Mangold, Parmesan, Perigord Trüffel und Nussbutter Beurre Blanc 🌱 33

UNSERE WEINBEGLEITUNG

3-Gang | ab 30

4-Gang | ab 40

DESSERT UND KÄSE

Süßes und Salziges zum Abschluss

- | | |
|--|----|
| Williams Christbirne mit Champagnersud,
Mandel und Ziegenkäse-Lorbeereis | 19 |
| ↳ Wir empfehlen dazu eine Sauvignon Blanc Auslese Wgt. Gehrig 0,1l | 12 |
| Vanille küsst Kirsche | 19 |
| Variation von der Vanille, Kirsche und Schokolade | |
| ↳ Wir empfehlen dazu einen Espresso Martini | 14 |
| neu Bienenstich „2025“ | 19 |
| Rhabarber, Mandel und Madagaskar Vanille | |
| ↳ Wir empfehlen dazu einen Moscato d’Asti 0,1l | 9 |
| Variation von hausgemachten Sorbets 🌿 | 14 |
| ↳ Großartig dazu: Crémant d’Alsace, Hubert Reyser 0,1l | 12 |
| ♥ Käse-Variation von Affineur Waltmann aus Erlangen mit Fruchtbrot | 18 |
| ↳ 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	

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