



## Aktuell und frisch vom Erzeuger!!

aus Bayern und Baden- Württemberg

Kalbstafelspitz- Carpaccio

in Meerrettich- Marinade und Feldsalat

€ vierzehnachtzig / -j - g - / als Hauptspeise € neunzehnachtzig

Original Bayerischer Leberkäse

mit hausgemachten Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree & süßem Senf

€ sechszehnneunzig / g-j - 2 - 3 / AH

Kross gebratene Schweinshaxe

mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree

€ achtzehnneunzig / - g - i - l - 2 - 3

Original Bayrischerischer Schweinsbraten in kräftiger Jus

mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel

€ achtzehnachtzig / i - l - c - g - a - 2 - 3 / Weizen - Roggen

Eine halbe Hohenloher Ente, frisch aus dem Ofenrohr,  
(täglich ab 18.30 Uhr im ½ Stundentakt, am Besten vorbestellen!)

mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree

€ dreiundzwanzigachtzig / 2 - 3 - g - i - l

Restaurant  
Hotel **Kaiserhof**  
Brasserie

## Brasserie-Special – Brasserie – Special – Brasserie – Special

### Flammkuchen „Elsass“,

der Klassiker mit Speck <sup>2,3)</sup>, Zwiebeln, Lauch und Käse  
€ zwölfneunzig / - 2 - 3 - g - a - Weizen - Roggen / AH

\*\*\*

### Flammkuchen „Schweiz“

mit Creme fraiche, Frühlingslauch, geriebener Gruyere- Käse  
obenauf mariniertes Feldsalat in Vinaigrette und Luftgetrocknetes  
sowie hausgemachte Mixed Pickles

ohne Luftgetrocknetes vegetarisch (fünfzehnachtzig)

€ siebzehnneunzig / - g - a - 2 - 3 / Weizen - Roggen / AH

Hierzu empfehlen wir ein Glas Diele de Diele, Weißwein- Cuvée von der Nahe  
und der Falstaff- Winzerin des Jahres, Caroline Diele!! Wir gratulieren!

Gl. 0,15 | €6,50 / Fl. 0,75 | €31,50

\*\*\*

-jeden Mittwoch Flammkuchen- Abend; von 17.00 bis 20.30 Uhr!! -

\*\*\*

### Feldsalat in Himbeer- Dressing mariniert

mit gebratener Barberie- Entenbrust & glasierten Preiselbeeren  
und karamelierten Walnuss Croutons

€ einundzwanzigachtzig / Walnüsse / a - / Weizen

\*\*\*

### 5 Stiel- Koteletts vom Lamm im Tomaten- Kräutersud

mit mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffelhälften

€ zwanzigneunzig / 2 - 3 - j - c - g / AH

\*\*\*

### Tafelspitz vom Kalb „klassisch“ in Sahne- Merrettichsauce

in Salzkartoffeln und grünem Salat mit Honig- Kräuter- Dressing

€ achtzehnneunzig / - c - g - h - / Weizen

\*\*\*

Jeden Donnerstag ab 17.00 Uhr: Spare Ribs & Bio- Rindfleisch- Burger

\*\*\*

Krombacher Kellerbier 0,3l € 3,30

- auf Wunsch Ausschank im gekühlten Steinkrug -

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rind, klassisch serviert  
mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Parmesansplittern  
& gerösteten Sonnenblumenkernen mit mariniertem Rucola

€ vierzehntzig / -g- / Nüsse / AH

...

Gebrannter Ziegenkäse & Feigensenf  
und pikanten Ciabatta-Brötchen

€ vierzehntzig / -g- d- a- c / Weizen / AH

...

## Suppen

Consommé vom Rinder-Tafelspitz  
mit Einlage und Kräuter-Flädle

€ sechsneunzig / i-g- c / Weizen

...

Cremesüppchen von Hokaido Kürbis  
mit Ingwer-Sahne

€ siebenfünzig (€ 7,00 Schinken- Crisp= (v)) g-2-3-7-8

...

## **Fischsuppe à la „Maitre de Cuisine“, frei nach Art der Bouillabaise**

mit gebratener Jakobsmuschel und mariniertes Riesengarnele,  
Frutti di Mare und Miesmuscheln, Dorade,  
tomatisierte Rösteroutons und Sauce Rouille

€ fünfzehntzig / i - l - d - n - b - c - a / Weizen

## Yvonne Gold's Wein-Tipp zum Entrée

2019 Riesling Schloss Marienlay

VDP Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

Fl. 0,75l € 26,00 / Gl. € 5,50

## Salat

Gemischte Blattsalate in Honig- Kräuter- Vinaigrette,  
mit Tomaten, Gurken, Karotten und frischer Kresse

€ sechsachtzig / AH

\*\*\*

### Bowl „Vegetarisch“

Feine Wildkräutersalate & Blattspinat in Kräutervinaigrette mariniert,  
mit Birnenscheiben, grünen Bohnen, Blumenkohl, Broccoli,  
Karotten und „Kaiserhof Röstli“

€ sechzehnneunzig / - c - a - g / Weizen / AH / Hauptgericht

\*\*\*

### „Bowl Antipasti“

Spinat- Salat in Honig- Kräuter- Vinaigrette mariniert  
mit mariniertem und gebratenem Gemüse, Cous Cous- Salat,  
Nudel- Oliven- Salat und feine Blätter von Italienischen Landschinken,  
dazu pikante Ciabatta- Brötchen

€ siebzehnachtzig / ohne Schinken = (v) € fünfzehnachtzig

### Unsere Empfehlung:

Bio- Apfelschorle  
mit frischer Minze und Apfelspalten

Gl. 0,3l € 4,20

## Hauptspeisen

### Nudeln

Hausgemachte Bandnudeln in pikanter asiatischer Sauce mit buntem Meeresfrüchten und gebratener Riesengarnele

€ neunzehntzig / c - g - a - n - b / Weizen / AH

..... ach, übrigens, jetzt jeden Montag ist Pasta- Abend, immer ab 17 Uhr!

\*\*\*

### Fisch

Gegrillte Meeresfrüchte und Fischspezialitäten

marinierter Saku- Thunfisch im Sesamkleid,

1 gebratene Jakobsmuscheln & 2 Riesengarnelen,

sowie 1 Doradenfilet, dazu gelber Rettich, Wakamé- Algen

& Spinat- Salat

€ fünfundzwanzigachtzig / d - c - b - n / Sesam / Hauptgericht

\*\*\*

Gekrustetes Zanderfilet auf getrüffeltem Spitzkohl

und Kartoffelpürée

€ vierundzwanzigachtzig / d - g - a / Weizen / AH

\*\*\*

Ganzer Wolfsbarsch „Mediterran“ in Salbei-Butter gebraten,

mit mediterranes Grillgemüse und Kräuter- Kartoffeln

€ dreiundzwanzigachtzig / d - g - a / Weizen

\*\*\*

Yvonne Gold's Weinempfehlung:

2018 Weissburgunder

VDP Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

0,15l € 5,80 / Flasche 0,75l € 27,50

## Geflügel & Fleisch vom Grill und aus der Pfanne

Rindergeschnetzeltes mit Champignons à la crème,  
dazu hausgemachte Rösti

€ einundzwanzigachtzig / - c - l - i - g - a / Weizen / AH

\*\*\*

Argentinisches Rinderfilet (180g) in Kräuterjus,  
auf getrüffeltem Spitzkohl & Tartiflette-Törtchen

€ fünfunddreißigachtzig / i - l - g

\*\*\*

Australische Rinderhüfte (300g) mit Grüner-Pfeffer-Sauce  
mit buntem Pfannengemüse und Pommes frites

€ neunundzwanzigneunzig / i - l - g / AH

\*\*\*

Lamm-Karrée mit Pesto-Pinienkernen  
und Speckbohnenröllchen mit Tartiflette

€ sechsundzwanzigneunzig / 2 - 3 / i - l - g - / Pinienkerne / AH

\*\*\*

Yvonne Gold's Rotwein-Empfehlung:

2014 Sangre de Torro Reserva, Catalunga, Spanien

Gl. 0,15l € 8,00 / Fl. 0,75l € 36,00

## Süßspeisen

### Dessert-Variation

- ein Potpourri von Süßem -

€ zwölfwüfzig / g - c - h - a / Weizen, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Mandeln

\*\*\*

### Crème Brûlée

mit Früchten und Champagner- Trüffeleis

€ neunachtzig / g - c

\*\*\*

Dunkle Schokoladen Mousse mit glasierten Kirschen

€ achtfüfzig / g - c

\*\*\*

### Eisbecher „Kirsch“

2 Kugeln Kirsch-Sorbet, 1 Kugel Pistazie

dazu glasierte Kirschen und Schlagsahne

€ achtneunzig / g - c - a / Weizen

### Eiscafé „Kaiserhof“

mit Eiscreme „Bourbon Vanille“, Schlagsahne und Eiswaffel

€ siebenachtzig / g - a / Weizen

\*\*\*

### „Cour di cioccolato“

2 Kugeln „Bourbon Vanille“ Eiscreme

dazu Schokoladen- Grappa und Schlagsahne

€ achtneunzig / g - a / Weizen

Käse-Variation vom Holzbrett mit Oliven und Trauben,

hausgebackenem Brötchenmix & Butter

€ zwölfwüfzig / g - a - / Weizen & Roggen

## Vegetarisches Menü

Gebratene Pfifferlinge mit Johannisbeeren  
und Blattsalat mit jungem Spinat in Kräuter- Vinaigrette mariniert

\*\*\*

Cremesuppe vom Hokkaido- Kürbis  
mit Ingwer- Sahnehäubchen

\*\*\*

Gefüllte Knusper- Gnocchi  
mit mariniertem Spinat- Salat / g - c - a / Weizen € 17,50 als Hauptgericht

\*\*\*

### Dessertvariation

g-c-a / Weizen- h / Nuss / Erdnuss / Haselnuss  
oder wahlweise

Käse mit hausgebackenem Brot  
g-a / Weizen / Roggen

4- Gang Menü € 39,80 pro Person

Alkoholfreier Weißwein „Natureo“, Muskat- Traube  
Weingut Torres, Spanien (unbedingt probieren!! 0,0%!!)  
0,15l € 4,90

Unsere alkoholfreie Empfehlung:

VIO - Apfelschorle

Bioschorle, mit Apfelspalten und Eis 0,3l € 4,20

VIO - Rhabarberschorle oder VIO Schwarze Johannisbeere  
Bioschorle mit frischer Minze und Eis 0,3l € 4,20

alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.





Für dieses Menü kauft der Küchenchef Ralph gezielt und marktfrisch ein; nur jahreszeitlich aktuelle Rohstoffe und Lebensmittel kommen in seinen Einkaufskorb. Daraus kreiert er dann bei Bestellung ein Menü der Frische unter Berücksichtigung eventueller Wünsche, z. B. kein Fisch oder kein Geflügel oder Unverträglichkeiten. Am besten ist es, Sie lassen ihm kreativen Freiraum für Ihr

## „Menu SURPRISE“ ab 2 Personen

3 Gang Euro neunundsiebzig / für 2 Pers.  
4 Gang Euro neunundachtzig / für 2 Pers.  
5 Gang Euro neunundneunzig für 2 Pers.

## „Weinbegleitung“ von Yvonne Gold

Yvonne sucht die passenden Weine zu den Speisen aus unserem aktuellen Weinprogramm für Sie aus; inklusive unserer „Edition Kaiserhof“

3- Gang Euro vierzehnfünfzig pro Person  
4 Gang Euro siebzehnfünfzig pro Person  
5 Gang Euro einundzwanzigfünfzig pro Person

***Kein Genuss ist vorübergehend, denn sein Eindruck,  
den er zurücklässt, ist bleibend J. W. von Goethe***

# Kaiserhof Brasserie

Weißwein		0,15l	0,75l
2018	Riesling, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	5,00	30,00
2018	Riesling, Edition Kaiserhof, Weingut Künstler, Rheingau	5,80	27,00
2019	Grauburgunder, Franz Herbster, Baden, Markgräflerland	5,00	(11) 30,00
2018	Weißburgunder und Chardonnay, Edition Kaiserhof, Weingut Salwey, Baden, Kaiserstuhl	6,00	28,00
2019	Lugana, Valponi, Gardasee, Italien	6,00	27,50
2018	Orso, Pecorina, Fosso Corne, Abruzzen, Italien	4,90	22,50
<b>Roséwein</b>			
		0,15 l	0,75 l
2017	Spätburgunder Weißherbst, feinherb, Alde Gott, Saßbachwalden	5,50	-
2019	Spätburgunder Rosé, „Edition Kaiserhof“, Dr. Heger, Baden	5,80	28,00
2018	El Meson, Rosado, Rioja	4,50	21,50
<b>Rotwein</b>			
		0,15 l	0,75 l
2016	Spätburgunder feinherb, Alde Gott, Baden	5,00	-
2015	Cuvée „Edition Kaiserhof“, Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Schnaitmann, Württemberg	6,00	29,00
2017	Montepulciano de Abruzzo, Fosso Corno, Abruzzen	6,00	28,00
2016	San Siro Rosso, Cuvée Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot Azienda Agricola F.lli, Pisoni, Italien	6,00	26,00
2015	Minervois, Cuvée Syrah und Carignan Gérard Bertrand, Südfrankreich (in der Magnum gereift)	6,50	(Magnum)
2014	Sangre de Torro Reserva, Catalunga, Spanien	8,00	36,00