

Vorspeisen / Starters

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

Carpaccio of Beef "classic" with olive oil, black pepper,
parmesan and roasted sunflower seeds and marinated arugula

€ vierzehntzig / € 14,80 / -g- / Nüsse / AH

Dreierlei Ziegenkäse-Pralinen

mit Feigensenf, Salatbukett und Croutons

Three kinds of goat cheese pralines with fig mustard, salad bouquet and croutons

€ vierzehntzig / -g-j- a / Weizen / Roggen / AH

Suppen / Soup

Cremesüppchen vom Hokaido Kürbis

mit Ingwer-Sahne

€ siebenfünfzig / € 7,50 / (7,00 ohne Schinken-Krisp = (v)) g- 2, 3, 8

Cream soup of pumpkin with ginger cream

Salat / salad

Gemischter Blattsalat in Honig-Kräuter-Vinaigrette,

mit Tomaten, Gurken, Karotten und frischer Kresse

Mixed salad with lettuce, tomatoes, cucumbers, carrots and honey - herbs - dressing

€ sechsachtzig / € 6,80- g- 2 - 3 / Weizen

Nudeln/noodles

Hausgemachte Bandnudeln in kräftiger Tomaten- Kräutersauce
mit buntem Meeresfrüchten und gebratener Riesengarnele

Homemade ribbon noodles in a strong tomato and herb sauce
with colorful seafood and fried king prawns

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

Fisch/fish

Norwegisches Lachs- Rückenfilet in bester Qualität
auf Erbsen- Kartoffelpüree, Olivenöl- Pesto & Basilikumblättern
und gebratenen Kirschtomaten

€ dreiundzwanzigachtzig / d - g - a / Weizen

Norwegian salmon fillet with pea puree, olive oil pesto & basil leaves and fried cherry tomatoes

Gekrustetes Zanderfilet mit getrüffeltem Spitzkohl
und Kartoffelpüree

€ vierundzwanzigachtzig / d - a - / Pinienkerne / Weizen /

Crusted pikeperch fillet with truffled pointed cabbage and mashed potatoes

Weinempfehlung zum Fisch

2018 Sauvignon, Weingut Alde Gott, Baden

Fl. 0,75l € 29,50 / Glas 0,15l € 6,00

Fleisch / meat

Rinderfilet (180g), medium; in Kräuterjus
mit gebratenem Gemüse & Kräuter-Kartoffeln

€ fünfunddreißigachtzig / € 35,80 / i-l g-

Beef fillet (180gr.) in herb sauce with vegetables and herb potatoes

Hirschrückenfilet in Kirschsauce

mit glasiertem Spitzkohl & Kürbis mit Trüffel und Spätzle

Saddle of deer fillet in cherry sauce with glazed pointed cabbage & pumpkin with truffle and spaetzle

€ fünfunddreißigachtzig / i-l -c -g -a / Weizen

Original Bayrischerischer Schweinsbraten in kräftiger Jus
mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel

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

Original Bavarian roast pork in jus with Bavarian cabbage and dumplings

Süßspeisen / desserts

Dessert-Variation

ein Potpourri von Süßem / a potpourri of sweets

€ zwölfünfzig / g-c-a / Weizen, Pistazien, Hasel-+Walnuss

Eisbecher „Apfel“

Apfelkompott mit Mandelstiften und 1 Kugel Zimteis,

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Champagnertrüffel und Schlagsahne

Ice cream sundae "apple", Apple compote with almond sticks and 1 scoop of cinnamon ice cream, 1

scoop of vanilla, 1 scoop of champagne truffle and whipped cream

€ neunachtzig / g - c - Mandeln

Restaurant
Hotel **Kaiserhof**
Brasserie

Wochenmenü / Menu of the week

Gemischter Salat mit Vinaigrette / oder Consommé
Mixed salad with vinaigrette or consommé

* * *

Steak vom US- Beef (150g) / oder Zanderfilet
mit buntem Gemüse und gebratenen Drillingen

Small steak of US-Beef or sea bream with,
vegetables and roasted potatoes

* * *

Schokomousse mit glasierten Kirschen
mousse au chocolat with glazed cherries

€ 27,80 / c - j - l - i - g - a - Weizen

inklusive einem Espresso, Cappuccino oder Café crème

sowie einem **SELTERS Mineralwasser** 0,25l

Den ersten Gang servieren wir binnen 6 Minuten ab Bestellung,
oder Sie sind unser Gast!

Lassen Sie sich diese Speisekarte wöchentlich zusenden;

dann rufen Sie uns vormittags an

und bestellen schon Ihre Speisen- Auswahl vorab.

Gerne auch per Mail!

Bio Apfelschorle / Bio Rhabarberschorle / Bio Johannisbeere

Glas 0,3l / € 4,20

Kaiserhof- Quick Lunch

unsere Definition von Quick Lunch „höchste Qualität in kürzester Zeit“

von Montag – Freitag von 12 – 15 Uhr

Dienstag Ruhetag

Vorspeisen/Suppen/Salate / Starter / Soups / Salads

Bunte Blattsalate

mit gebeiztem Lachs

Mixed salad with gravled salmon

€ 10,90 / - g -

Gemischter Salat

mit Mango- Chili- Dressing

Mixed salad with mango- chili- dressing

€ 3,90

Consommé vom Rinder- Tafelspitz

mit Gemüse & Flädle

Consommé of boiled beef with vegetables & flädle

€ 4,20 / i-c-g-a-Weizen

Dessert

Mousse au chocolat mit glasierten Kirschen

Mousse au chocolat with glazed cherries

€ 4,20 / - g -

Kugel Walnuss- Eis mit Früchten

walnut ice cream with fresh fruits

€ 4,00 / - g - c -

Hauptgerichte / Main Courses

Flammkuchen Vegetarisch

Tarte flambee, vegetarian

€ 9,80 / - g - a - Weizen - Roggen

Tafelspitz in Sahne- Meerrettichsauce

mit Salzkartoffeln & buntem Salat

„Tafelspitz“ with horseradish sauce,

boiled potatoes & salad

€ 12,50 / g - i

Paniertes Seehechtfilet

mit Remouladensauce, warmem

Kartoffelsalat & Sc. Remoulade

Breaded fish fillet with remoulade

worm Potato

€ 13,80 / d-c-g-a-i / Weizen

Steak vom US- Beef (150g)

mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln

& buntem Salat

Small steak of US-Beef, herb butter,

roasted potatoes, mixed salad

€ 13,50 / - g

Restaurant
Hotel **Kaiserhof**
Brasserie

Veltins
„Fassbrause“
alkoholfrei
Fl. 0,33l € 3,20

Bio Schorle
Rote Johannisbeere,
Apfel oder Rhabarber
Fl. 0,3l € 4,20

Selters
Mineralwasser
„still“ oder „classic“
Fl. 0,25l € 2,20

Lassen Sie sich diese Speisekarte wöchentlich zusenden; dann rufen Sie uns vormittags an
und bestellen schon Ihre Speisen- Auswahl vorab per Mail!