

Restaurant  
Hotel **Kaiserhof**  
Brasserie

Verehrte Gäste,  
liebe Freunde der Kaiserhof- Gastronomie,

Aufgrund der Corona- Lage bitten wir Sie weiterhin die Masken beim  
Betreten und Verlassen des Restaurants zu tragen.

Unsere Mitarbeiter werden wöchentlich getestet; alle sind geimpft und geboostert!  
Dennoch tragen auch wir unsere Masken auch weiterhin.  
Die weißen Luft- Filtermatten in den Raumecken sind hocheffektive Luftfilter  
mit HEPA14 Filter, die selbst kleinste Teilchen wie auch den Corona Virus  
herausfiltern und festhalten.

Sie können also unbesorgt zu uns kommen.

Der Einfluss des Frühlings in unserer Karte wird größer und größer. Seit dem 02.04.22  
haben wir Spargel vom Meyer Hof und „neue Kartoffeln“!

Jeden letzten Donnerstag im Monat veranstalten wir eine Wein- Degustation  
oder ein Wein Menü. Dafür holen wir namhafte Winzer aus Deutschland, Italien,  
Spanien und Frankreich hierher nach Schiefbahn.

Am 26.05.22 ist das Thema „Europa- Reise in Wein“; melden Sie sich zeitig an,  
die Plätze sind begrenzt. 02154 87165 oder [info@kaiserhof.org](mailto:info@kaiserhof.org).

Es wird ein festliches Sommer- Weinmenü sein und, wenn Petrus uns gewogen ist,  
im Freien stattfinden und moderiert von Wein- Philosoph und Kosmopolit  
Eberhard Jourdan aus Hamburg.

Montag und Dienstag haben wir auch weiterhin Corona bedingt geschlossen.

Bleiben Sie gesund!

Ihre Familie Hiller und das Kaiserhof- Team

## Vorspeisen

### Tomaten-Brot-Salat

mit Büffelmozzarella und mariniertem Rucola (v)

€ vierzehnneunzig / g- a / Weizen

\*\*\*

Hausgebeizter Sashimi- Frühlingslachs in Bärlauch-Zitrus Marinade  
und frischer Kresse und Frisée- Salat

€ fünfzehn / d

\*\*\*

Gegrillter und mediterran marinierter Pulpo

mit Frisée- Salat, Kresse und Sprossen

€ siebzehnfünfzig / b- n

\*\*\*

## Suppen

Essenz „à la Chef de Cuisine“ vom Tafelspitz

mit grünem Spargel, Flädle und Markklößchen

€ siebenfünfzig / - i - g - c - a / Weizen

\*\*\*

Spargelsuppe „Kaiserhof“

mit Bärlauch Schmand & gebratener Jakobsmuschel

€ achtneunzig / n- g- i- l- a / Weizen

## Salat

Rucola & Frisée- Salat mit Bärlauch- Vinaigrette

mit Strauchtomaten und gebratenem grünen Spargel (v & v<sup>2</sup>)

€ neunneunzig / h -

\*\*\*

Gemischter Frühlingsalat in Kräuter- Vinaigrette

mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Sonnenblumenkernen

€ siebenfünfzig / j

## Nudeln, Bowl & Fisch

Gefüllte Nudeltaschen im Bärlauchsud mit Pinienkernen  
& Blattspinat- Tomaten Gemüse  
€ achtzehnachtzig / h- a / Weizen / Pinienkerne (v<sup>2</sup>)

\*\*\*

Gebratener Tofu mit geröstetem Sesam in Kokos- Currysauce  
mit Blumenkohl, Broccoli, Zuckerschoten und Erbsen  
€ neunzehnfünfzig / f- a / Weizen / Sesam (v<sup>2</sup>)

\*\*\*

Bowl von frischen Blattsalaten in Kräuter- Vinaigrette  
mit Rohkost, Antipasti, Lachsfilet, Rotgarnele, frischen Kerbel  
sowie Naan Brot und Joghurt- Dipping  
€ achtzehnachtzig / d- b- j- g- a / Weizen

\*\*\*

Gebratenes Rückenfilet vom Zander in Bärlauch- Sauce  
auf grünem Spargel mit Schnittlauch-Kartoffelstampf  
€ vierundzwanzigachtzig / - l- g- d

Weinempfehlung zum Fisch  
2020 Vermentino di Monteverro,  
Monteverro, Italien, Toskana  
Fl. 0,75l € 42,00

## Fleisch

Steak von der Australischen Rinderhüfte (300g) dazu Chimichurri  
mit gegrilltem Gemüse und hausgemachten Pommes frites

€ dreiunddreißigachtzig / g -

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Black Angus-Rind  
mit Waldpilz- Tomaten- Gemüse & Butterspätzle

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

\*\*\*

Lammkarree unter einer Cashew- Kern-Dattelkruste  
auf grünen Bohnen & Kräuter Drillingen

€ zweiunddreißigachtzig / i - l - g - c - h / Cashew

### Weinempfehlung:

2019 Pinot Noir „Edition Kaiserhof“

Weingut Pflüger, Pfalz

Gl. 0,15l € 6,50 / Fl. 0,75l € 29,50

### Bierempfehlung:

Starnberger Hell

süffiges, vollmundiges Helles

0,3l € 3,50 / 0,5l € 5,50

Sehr beliebt, unsere Street Food Specials!!!

Flammkuchen „Elsass“, der Klassiker  
der Klassiker mit Kräuter Creme fraiche, Lauch, Käse  
sowie Speck und Zwiebeln  
€ vierzehnfünfzig / g - a - j - 2 - 3 / Weizen - Roggen /  
\*\*\*

Flammkuchen „Aspargo“  
Creme fraiche, Büffelmozzarella, Rucola, bunter Spargel,  
Kartoffeln, Bärlauch und italienischer Landschinken  
€ achtzehnneunzig / g - h - a / Weizen-Roggen (ohne Schinken = v = €15,50)  
- Jeden Mittwoch von 17.00 bis 20.30 Uhr „Flammkuchen- Abend“;  
essen Sie persönlich so viel Sie wollen mit unterschiedlichen Belägen!! -  
\*\*\*

Bio Rindfleisch- Burger (200g) im geröstetem Brioche- Brötchen,  
hausgemachte BBQ- Sauce, Käse, Bacon, Zwiebeln, Rucola, Gurke, Tomate,  
Pommes frites & Coleslaw- Salad  
€ achtzehnachtzig / 2 - 3 - g - c - j - a / Weizen / Farbstoff /  
\*\*\*

Hausgemachter vegetarischer Burger im gerösteten Brioche Brötchen  
mit hausgemachter pikanter Salsa, Römersalat, Gurke, Tomate,  
Süßkartoffel Pommes frites und Rohkostsalat (v)  
siebzehnfünfzig / - l - a / Weizen- Hafer  
\*\*\*

wir haben auch „Gluten freie“ Burger Brötchen - plus € 1,50  
- Jeden Donnerstag Spare Ribs & Burger -

Yvonne Gold's Empfehlung:

2021er Rosé „Edition Kaiserhof“, leicht, fruchtig & trocken  
VDP Weingut Schnaitmann, Württemberg (vegan)  
Gl. 0,15l € 6,30 / Fl. 29,00

## Süßspeisen / Käse

Dessert-Variation für 2 Personen

-ein Potpourri von Süßem-

€ neunzehnfünfzig/ g - c - a - h / Weizen - Haselnüsse

\*\*\*

Crème Brûlée

mit Erdbeer-Minze-Salat und Erdbeeren-Sorbet

€ neunfünfzig/ g - c

\*\*\*

„Klein aber fein“

mit Espresso, Eierkirschlikör & Schlagsahne

€ siebenachtzig/ enthält Alkohol/ g

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu mit Erdbeer-Likör

& Zitronen-Mascapone

€ zehnfünfzig/ g - c - a / Weizen/ enthält Alkohol

\*\*\*

Vegane Beeren Panna Cotta

mit Mangopüree & Zitronen-Sorbet

€ neunachtzig/ (Vegan)

\*\*\*

Käse-Variation mit Früchten

mit hausgebackenem Süßbrot, Roggenbrot und Butter

€ elffünfzig g - a - / Weizen - Roggen

### Weinempfehlung zum Dessert

2018 Gewürztraminer, edelsüß

Weingut Franz Herbst, Markgräfler Land, Baden

Gl. 0,1l € 5,00

2009 Riesling Auslese, Dorsheimer Goldloch

Schlossgut Diel, Nahe

Gl. 0,05l € 7,50

## Vegetarisches Frühlings- Menü

### Tomaten-Brot-Salat

mit Büffelmozzarella und mariniertem Rucola

g-a/Weizen

\*\*\*

### Spargelsuppe „Kaiserhof“

mit Bärlauch Schmand

g-l-i-a/Weizen

\*\*\*

Gefüllte Nudeltaschen im Bärlauchsud mit Pinienkernen

& Blattspinat- Tomaten Gemüse

h-a/Weizen/ Pinienkerne

\*\*\*

### Dessertvariation

- ein Potpourri von Süßem -

g-c-a/Weizen - Haselnüsse

€ 42,50

Alkoholfreier Weißwein „Natureo“, Muskat- Traube

Weingut Torres, Spanien (unbedingt probieren!! feinherb & 0,0%!!)

Gl. 0,15l € 5,80

Bio- Rhabarbersaft- Schorle mit Minze,

Johannisbeersaft- Schorle / Apfelsaft- Schorle mit Eis

0,3l € 4,90

## 5-Gang Menü

mit Hauptgang zur Wahl

Hausgebeizter Sashimi- Frühlingslachs in Bärlauch-Zitrus Marinade  
mit frischer Kresse und Frisée- Salat

-d-

\*\*\*

Essenz „à la Chef de Cuisine “ vom Tafelspitz  
mit grünem Spargel, Flädle und Markklößchen

-i-g-c-a/Weizen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet in Bärlauch- Pesto Sauce

mit grünem Spargel

d-b-g-i-l

\*\*\*

Lamm Karree unter einer Cashew- Kern- Dattelkruste  
auf Blattspinat & Kräuter Drillinge

i-l-g-c-h/Cashew

oder wahlweise

„Saltimbocca“ von der Maispouardenbrust mit dunkler Jus  
auf Blattspinat & Kräuter Drillingen

g-l

\*\*\*

Dessertvariation

-ein Potpourri von Süßem-

h-c-g-a/Weizen/Haselnüsse

oder wahlweise

Trilogie von mediterranem Käse

mit Oliven, Trauben und Süßbrot

g-a/Weizen

€ 63,00

hierzu empfehlen wir Ihnen die Weinbegleitung von Yvonne Gold

€ 22,00 pro Person