

Restaurant  
Hotel **Kaiserhof**  
Brasserie

Verehrte Gäste,  
liebe Freunde der Kaiserhof- Gastronomie,

die Terrassen- Sasion ist in vollem Gang. Zum Wochenende steigen auch die Außentemperaturen an, sodass wir die Terrasse in vollem Umfang geöffnet haben.

Dies wird von unserer neuen Speisekarte, die uns nun über den Sommer begleiten wird, unterstützt. Alles Sommer Spezialitäten von Roastbeef bis Matjes und die beliebten Bratkartoffeln sind wieder im Programm. Der neue Matjes(ab 10.06) und die Grillkarte stehen im Mittelpunkt des Handelns.

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 30.06.22 ist das Thema „Rheingau- Weine vom VDP Weingut Künstler“; melden Sie sich zeitig an, die Plätze sind begrenzt. 02154 87165 oder [info@kaiserhof.org](mailto:info@kaiserhof.org).

Hier noch ein Hinweis in eigener Sache. Die kräftige Anhebung des Mindestlohns und die mittlerweile extremen Preissteigerungen bei den Energien sowie bei Gemüse, Salat, Fleisch und Fisch(im Mittel um 32%) gehen auch an uns nicht vorbei. Daher haben wir die Preise angepasst und freuen uns über Ihr Verständnis.

Montag und Dienstag haben wir auch weiterhin Corona bedingt geschlossen.

Auf einen schönen Sommer!

Ihre Familie Hiller und das Kaiserhof- Team

## Vorspeisen

Tomaten-Brot-Salat

mit Büffelmozzarella und mariniertem Rucola (v)

€ vierzehnneunzig / g- a / Weizen

\*\*\*

Mariniertes Carpaccio vom Black Angus Rind mit Pesto- Marinade,  
frischer Kresse, Rucola Salat, Parmesan und Pinienkernen

€ fünfzehnfünzig / g / Pinienkerne

\*\*\*

Tatar vom Holländischen Matjes  
mit Frisée- Salat, Kresse & Sprossen

€ fünfzehnfünzig / d

\*\*\*

## Suppen

Essenz „à la Chef de Cuisine“ vom Tafelspitz

mit grünem Spargel & Markklößchen

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

\*\*\*

Cappuccino vom Schiefbahner Spargel

mit Crouton

€ siebenachtzig / g- a / Weizen

## Salat

Rucola & Frisée- Salat mit Bärlauch- Vinaigrette

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

€ neunneunzig / j

\*\*\*

Gemischter Frühlingssalat in Kräuter- Vinaigrette

mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Sonnenblumenkernen

€ siebenachtzig / j

## Die neue V-Klasse

### Bowl „Beets & Roots“

mit Mesclun Salat, Bulgur- Salat, Linsensalat, Nudelsalat,  
Rote Beete, Broccoli- Röschen & pikante Salsa  
€ achtzehnneunzig / c- a / Weizen / (v)

\*\*\*

### Bowl von frischen Blattsalaten in Kräuter- Vinaigrette

mit Karotten, Staudensellerie, Antipasti, Doradenfilet, Rotgarnele,  
frischem Kerbel sowie Naan Brot und Joghurt- Dip  
€ achtzehnachtzig / d- b- j- g- a / Weizen

\*\*\*

### Gefüllte Nudeltaschen in Bärlauchsauce

mit Blattspinat- Tomaten- Gemüse & Pinienkernen  
€ achtzehnachtzig / g- a / Weizen (v<sup>2</sup>)

\*\*\*

### Gebratener Tofu mit geröstetem Sesam in Kokos- Currysauce

mit Blumenkohl, Broccoli, Zuckerschoten und Erbsen  
€ neunzehnfünzig / Sesam (v<sup>2</sup>)

\*\*\*

### 5 verschiedene Gemüse & Maiskolben vom Grill,

Baked Potatoe mit Sour Creme und pikanter Salsa  
oder Süßkartoffel Pommes frites  
€ zweiundzwanzigfünzig / g / (v)

### Weinempfehlung zum Fisch

2022 alkoholfreier Wein, Weingut Torres, Spanien

Gl. 15l € 5,80



## Die Grill- Saison ist eröffnet!!

### Fisch – Fleisch – Geflügel ~ Gemüse vom Grill

**Ganze Dorade „Royal“** gegrillt (350 – 400g) / d € 27.50

**Auf der Haut gegrilltes Lachssteak** (180g) / d € 23.80

**Gegrillte Filets von Lachs, Dorade, Zander & Riesengarnele**(250g) € 32.80

alle Fischgerichte servieren wir mit einer hausgemachten  
Pesto- Olivenöl- Sauce mit Parmesan, Pinienkernen & Kräuter Kartoffeln /  
d – b / Pinienkerne

**6 gegrillte Riesengarnelen** in pikantem Kräuter- Würzsud  
mit Grillgemüse und Baguette / b – a/ Weizen € 32,90

**Australisches Rinder- Hüftsteak** (300g) €34,00

**Grillteller von Kurzgebratenem & Grill- Würstchen** € 33.50

Schweinerücken, Black Angus- Hüfte, Putenbrust & span. Merguez (350g)

alle Fleischgerichte servieren wir mit hausgemachter BBQ- Sauce oder  
Chimi Churri, Baked Potatoe mit hausgemachtem Kräuter- Creme Frâiche  
oder Pommes frites sowie Grillgemüse / g – i- 1

**5 Gemüsesorten & Maiskolben** vom Grill, Baked Potatoe  
mit Sour Creme, pikanter Salsa oder  
Süßkartoffel Pommes frites / g / (v) € 22,50

Yvonne Gold gibt Ihnen auf der Rückseite einige Weinempfehlungen  
zu den Grill- Spezialitäten

Restaurant  
Hotel **Kaiserhof**  
Brasserie

## Frisch vom Herd und aus der Pfanne

Steak von der Putenbrust „à la Saltimbocca“  
mit Blattspinat- Tomatengemüse und gefüllte Gnocchi in rotem Pesto  
€ dreiundzwanzigachtzig / g - c - a / Weizen

\*\*\*

Roastbeef vom Black Angus Rind (kalt aufgeschnitten) mit Sc. Remoulade  
mit hausgemachten Mixed Pickles und Bratkartoffeln mit Speck  
€ dreiundzwanzigachtzig / c - j - 2 - 3 - i

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Black Angus Rind  
mit Waldpilzen & Schwäbische Butterspätzle  
€ dreiundzwanzigachtzig / i - l - c - g - a / Weizen

\*\*\*

Schnitzel nach „Wiener Art“  
mit Bratkartoffeln & grünem Salat mit Joghurt- Dressing,  
dazu glasierte Preiselbeeren  
€ achtzehnneunzig / c - g - a / Weizen

\*\*\*

Gebratene Schollenfilets „à la Müllerin“ mit Speckstippe,  
neuen Kartoffeln und grünem Salat mit Joghurt- Dressing  
€ neunundzwanzigachtzig / g - d - 2 - 3

\*\*\*

Gebrautes Zanderfilet in Weißweinsauce  
mit Spargelgemüse und Schnittlauch- Kartoffelstampf  
€ zweiundzwanzigneunzig / d - g - i - l

### Weinempfehlung:

2020 Gemischter Satz Cuvée Sauvignon & more  
Weingut Frischauf, Niederösterreich  
Gl. 0,15l € 7,00 / Fl. 0,75l € 34,00

Sehr beliebt, unsere Street Food Specials!!!

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

Flammkuchen „Italien“  
Creme fraiche, Tomaten, Büffel- Mozzarella, Rucola,  
Basilikum und italienischem Landschinken  
€ siebzehnneunzig / g - h - a / Weizen-Roggen (ohne Schinken € 15,50 v)  
- 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  
€ siebzehnachtzig / 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)  
siebzehnneunzig / - l - a / Weizen- Hafer  
\* \* \*

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

Bierempfehlung:  
Starnberger Hell  
Gl. 0,3l € 3,50 / Gl. 0,5l € 5,50

## Süßspeisen

Dessert-Variation für 2 Personen

-ein Potpourri von Süßem-

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

\*\*\*

Crème Brûlée

mit Erdbeer-Minze-Salat und Erdbeer-Sorbet

€ zehnfünfzig/ g - c

\*\*\*

„Klein aber fein“

mit Espresso, Eierkirschlikör & Schlagsahne

€ siebenachtzig/ enthält Alkohol/ g

\*\*\*

Panna Cotta

mit Erdbeerspiegel

€ elffünfzig/ g - c - a / Weizen/

\*\*\*

Pfirsich Blondie

mit Zitronen-Sorbet & Orangen Karamellsoße

€ neunachtzig/ (Vegan)

### Weinempfehlung zum Dessert

2018 Gewürztraminer, edelsüß

Weingut Franz Herbster, 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

\*\*\*

### Cappuccino vom Spargel

mit Schmand

g-l-i

\*\*\*

### Gebratener Tofu mit geröstetem Sesam in Kokos- Currysauce

mit Blumenkohl, Broccoli, Zuckerschoten und Erbsen

- a/Weizen / Sesam

\*\*\*

### 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





Für dieses Menü kauft der Küchenchef Ralph Poerings 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“ für 2 Personen

- 3 Gang Euro zweiundneunzig
- 4 Gang Euro einhundertzweiundzwanzig
- 5 Gang Euro einhundertzweiunddreißig

## „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 siebzehn pro Person
- 4 Gang Euro dreiundzwanzig pro Person
- 5 Gang Euro achtundzwanzig pro Person

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

Restaurant  
Hotel **Kaiserhof**  
Brasserie