

Restaurant
Hotel **Kaiserhof**
Brasserie

Verehrte Gäste,
liebe Freunde der Kaiserhof- Gastronomie,

die Terrassen- Saison 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 und die Grillkarte stehen im Mittelpunkt des Handelns. An Pfifferlinge, die nach dem Spargel ja Saison haben, können wir noch nicht denken; der Einkaufspreis liegt derzeit bei € 56 per Kilo!

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 25.08.22 ist das Thema „Rheingau- Weine vom VDP Weingut Künstler“; melden Sie sich zeitig an, die Plätze sind begrenzt. 02154 87165 oder info@kaiserhof.org.

Hier noch ein Hinweis in eigener Sache.

Es ist leider auf Grund der Umstellung vom Mittagsservice auf den Abendservice unumgänglich, täglich von 15.30 Uhr bis 16.30 Uhr eine Küchenpause einzulegen; wir bitten um 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

€ fünfzehnfünfzig / g / Pinienkerne

Weinempfehlung:

2021 Blanc de Noir, Weingut Burggarten, Ahr

Glas 0,15l € 6,60 / Fl. 0,75l € 31,50

Suppen

Essenz „à la Chef de Cuisine“ vom Tafelspitz

mit Markklößchen & Gemüse

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

Cappuccino von Petersilienwurzeln

mit Röst- Crouton

€ acht fünfzig / g - a / Weizen

Salat

Gemischter Salat mit Balsamico- Dressing
und Gurke, Tomate, Radieschen, Karotte, frische Kräuter & Pinienkernen

€ achtneunzig / j / Pinienkerne



Die Grill- Saison ist eröffnet!!

Fisch – Fleisch – Geflügel ~ Gemüse vom Grill

- Auf der Haut gegrilltes Lachssteak (180g)** € 23,80
dazu bunter Salat mit Balsamico- Dressing & Kräuter Drillingen
d
- Gegrillte Filets von Lachs, Dorade, Zander & Riesengarnele(280g)** € 34,80
dazu servieren wir bunten Salat, hausgemachte Pesto- Olivenöl-
Sauce mit Parmesan, Pinienkernen & Kräuter Drillingen /
d – b ~ j / Pinienkerne
- 6 gegrillte Riesengarnelen in pikantem Kräuter- Würzsud**
mit Grillgemüse und Baguette € 32,90
b – a/ Weizen
- Australisches Rinder- Hüftsteak (300g)** €34,80
serviert mit Chimi Churri, Pommes frites & Cole Slaw- Salat
g – i – l-c
- Kurzgebratene Steaks vom Black Angus- Rind, Duroc Schwein,
Putenbrust & gegrillte spanische Merguez (300g)** € 32,80
mit buntem Salat, BBQ- Sauce, Pinienkernen und
Kräuter Drillingen
j / Pinienkerne

Portion Sauce extra €1,50

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

Frisch vom Herd und aus der Pfanne

Steak von der Putenbrust „à la Saltimbocca“
mit Spinat- Tomatengemüse und gefüllten Gnocchi in rotem Pesto
€ zweiundzwanzigachtzig / g - c - a / Weizen

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

Schnitzel nach „Wiener Art“
mit lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat
€ achtzehnneunzig / c - g - a / Weizen

Gebrautes Zanderfilet in Weißweinsauce
mit Spinat- Tomatengemüse und Gnocchi in rotem Pesto
€ zweiundzwanzigneunzig / d - g - i - l

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

Portion Sauce extra € 1,50 / Umbestellung € 1,50

Weinempfehlung:

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

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)

Gefüllte Nudeltaschen in Bärlauchsauce

mit Blattspinat- Tomatengemüse & Pinienkernen

€ achtzehnachtzig / g- a / Weizen (v²)

Gebratener Tofu mit geröstetem Sesam in Kokos- Currysauce

mit Blumenkohl, Broccoli, Zuckerschoten und Erbsen

€ neunzehnfünzig / Sesam (v²)

5 verschiedene Gemüse & Maiskolben vom Grill,

Baked Potatoe mit Sour Creme und pikanter Salsa

€ zweiundzwanzigfünzig / g / (v)

Portion Sauce extra € 1,50 / Umbestellung € 1,50

Weinempfehlung zum Fisch

2022 alkoholfreier Wein, Weingut Torres, Spanien

Gl. 15l € 5,80

Sehr beliebt, unsere Street Food Specials!!!

Flammkuchen „Elsass“

mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Speck & Frühlingslauch; der Klassiker!
€vierzehnneunzig / g - h - a / Weizen-Roggen

Flammkuchen „Italien“

Crème fraîche, 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-Salat

€siebzehnachtzig / 2 - 3 - g - c - j - a / Weizen / Farbstoff /

Große gefüllte „Baked Potatoe“

mit Matjesstücken, Hausfrauensauce & gemischtem Salat mit Kresse
€fünfzehnachtzig / 2 - 3 - g - c - j - a / Weizen / Farbstoff /

wir haben auch „Gluten freie“ Burger Brötchen - plus € 1,50

- Jeden Donnerstag Spare Ribs & Burger -

Portion Sauce extra €1,50 / Umbestellung € 1,50

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

American Cheesecake

mit Erdbeer-Minze-Salat & Passionsfrucht Sorbet

€ elffünfzig / g - c - a / Weizen /

„Klein aber fein“

mit Espresso, Eierkirschlikör & Schlagsahne

€ siebenachtzig / enthält Alkohol / g

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 von Petersilienwurzeln

mit Röst-Crouton

g-a/Weizen

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