

Vorspeisen

Zweierlei von der Ziegenkäsepraline auf rote Bete Tatar

mit Meerrettich- Apfelmarmade an Feldsalat

€ dreizehnachtzig/ c - g - a - h - / Weizen - Roggen / Walnüsse

Carpaccio vom Rind mit Trüffelmarinade

mit mariniertem Rucola- Salat & gerösteten Pinienkernen

€ fünfzehnachtzig/ h / Pinienkerne

Tranchen vom Label Rouge Lachs „à la Maître de Cuisine“

mit Wasabicreme und gelben Rettich

€ vierzehnfünfzig/ d

Suppen

Essenz vom Tafelspitz „à la Chef de Cuisine“

mit Markklößchen, Flädle und Gemüse

€ acht fünfzig/ - c - g - i - k - a / Sellerie / Weizen

Passierte Erbsensuppe mit Bressaola

€ siebenachtzig/ - g / ohne Bressaola € 7,00 = (v)

Mediterrane Fischsuppe mit Einlage,

Croutons & Sc. Rouille

€ neunfünfzig/ c - n - b - d - g - a / Weizen

Salat

Gemischter Salat

mit Gurken, Paprika, Tomaten, Radieschen, frischen Kräutern, Kerne

und Mango-Chili-Vinaigrette

€ achtneunzig/ Nüsse/ Walnuss/ Pinienkerne

Geflügel & Fisch

Gefüllte französische Maispouardenbrust mit Trüffel-
farce
in feiner Kräutersauce

mit sautiertem Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

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

Rückenfilet vom Norwegischen Label Rouge Fjord Lachs
Safran-Chili-Sauce, frischer Blattspinat und Tomaten- Oliven- Risotto

€ sechsundzwanzigfünfzig/i-l-d-g

Gebratenes Rückenfilet vom Zander in Senfsauce

auf Champagnerkraut an Pommes Mousseline

€ dreiundzwanzigneunzig/l-i-j-g-d

Gebratenes Skreifilet in Safransauce

auf Salicornes

mit mediterranem Risotto

€ achtundzwanzigfünfzig/d-g

2021 Sauvignon Blanc „Weitblick“

Weingut Alde Gott, Kellermeister Michael Huber, Baden

Flasche 0,75l € 45,00 / ein Erlebnis!!

Fleisch

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

€ dreiunddreißigachtzig / g - i - 2-3

2021 Weißburgunder Mineral, trocken
Weingut Künstler, Rheingau, Gaumenfüllender Schmelz
mit weicher harmonischer Säure und elegantem Nachhall

Fl. 0,75l € 49,00

Rinderfilet (160g) unter einer Trüffelkruste

mit Portwein-Schalottensauce

an Chili-Blattspinat und Gratin Törtchen

€ vierunddreißigfünfzig / i - l - g - a / Weizen

Rückenfilet vom Hunsrücker-Hirsch

mit Cashew Cranberry Kruste (180g) in Kräuterjus

Preiselbeeren, sautiertem Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

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

Geschnetzeltes vom Rind in feiner Kräuterjus

mit Waldpilzen und Spätzle

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

2018 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Weingut Poliziano, Toskana, Italien, sehr elegant und fruchtig

Fl. 0,75l € 54,00 / Sulfite

Sehr beliebt, unsere Street Food Specials!!!

Flammkuchen „Elsass“, der Klassiker
reichlich Creme fraîche, Speckwürfel, Lauchzwiebeln, Zwiebeln
und geriebener Käse
€vierzehnfünzig / g - h - a / Weizen-Roggen

Flammkuchen „Italien“
mit Creme fraîche, Tomate, Mozzarella, Pesto, Rucola,
Parmesan und Pinienkerne
€sechszehnfünzig / g - h - a / Weizen / Pinienkerne (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
€siebzehnfünzig / 2 - 3 - g - c - j - a / Weizen / Farbstoff

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

-Jeden Donnerstag-
Spare Ribs mit hausgemachten Pommes frites und Cole Slow Salad €18,50

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

Grünkohl – Grünkohl – Grünkohl – Grünkohl
„jetzt schmeckt er am besten!!!“

Grünkohl „Kaiserhof“
mal wieder als Klassiker mit Mettwurst & Kasseler
und Düsseldorfer Senf / € 21,80 / j – a Hafer



Dazu empfehlen wir besonders ein
STARNBERGER HELLES
0,3l € 3,50
„Sehr zum Wohl“ und „Guten Appetit“

Die neue V-Klasse

Gefüllte Nudeltaschen mit Waldpilzen
mit mariniertem Feldsalat

€ siebzehnzechntzig / g - a / Weizen (v²)

Veganes Gemüsecurry, „frei nach Johann Lafer“
in pikantem Curry- Sud, Zitronengras, geräuchertem Tofu & geröstetem Sesam

€ dreiundzwanzigfünfzig / g / (vegan)

Gefüllte Gnocchi in Tomaten-Chili-Sud
mit mariniertem Rucola und Parmesan

€ neunzehnfünfzig / c - g - a / Weizen

Flammkuchen „Italien“

mit Creme fraîche, Tomate, Mozzarella, Pesto, Rucola,
Parmesan und Pinienkerne

€ sechszehnfünfzig / g - h - a / Weizen / Pinienkerne (v)

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

Weinempfehlung zum Fisch

2020 Muscato, alkoholfreier Wein,

Weingut Torres, Spanien

Gl. 0,15l € 5,80

2021 Grauburgunder „alkoholfrei“

Weingut St. Antony, Niersheim,

Gl. 0,15l € 6,50

Süßspeisen

Dessert-Variation für 2 Personen

Auswahl aus der Patisserie

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

Crème Brûlée

mit frischen Früchten und Kirsch-Sorbet

€ zehnfüfzig /g - c

Schokoladenmousse Törtchen

mit gesalzenem Karamelleis und glasierten Birnen

€ elffüfzig /g - c - a - h / Weizen - Nüsse

Käse-Variation mit Früchten

und hausgebackenem Süßbrot, Roggenbrot sowie Butter

€ zwölf /g - a / Weizen - Roggen

Eisbecher Kaiserhof

Schoko-Crisp Eis, Salzkaramell Eis., Walnusseis, Sahne,
Karamellsoße und karamellisierte Walnüsse

€ dreizehnachtzig /g - a - h / Walnüsse

„Klein aber fein“

mit Espresso, Eierkirschlikör & Schlagsahne

€ siebenachtzig / enthält Alkohol / g

Weinempfehlung zum Dessert

2016 Ihringer Winkelberg Ruländer Auslese,

Weingut Dr. Heger, Baden

Perfekte Süße, Litschi, Sternfrucht und Honig

Gl. 0,05l € 5,50



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“ für 2 Personen

3 Gang Euro sechsundachtzig

4 Gang Euro achtundneunzig

5 Gang Euro einhundertachtzehn

„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 siebzehnfünfzig pro Person

4 Gang Euro neunzehnfünfzig pro Person

5 Gang Euro dreiundzwanzigfünfzig pro Person

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

Restaurant
Hotel **Kaiserhof**
Brasserie

Vegetarisches Menü

Zweierlei von der Ziegenkäsepraline auf rote Bete Tatar
mit Meerrettich- Apfelmarmade an Feldsalat

Passierte Erbsensuppe

Gefüllte Gnocchi in Tomaten-Chili-Sud
mit mariniertem Rucola und Parmesan

Dessertvariation

ein Potpourri von Süßem

4-Gang Menü € zweiundvierzigfünfzig

Alkoholfreier Grauburgunder, trocken

Weingut St. Antony, Nierstein am Rhein (unbedingt probieren!!)

0,15l € 6,50

Bio- Rhabarbersaft- Schorle mit Minze,
Johannisbeersaft- Schorle / Apfelsaft- Schorle mit Eis

0,3l € 5,50