

# Frühlingsmenü



Aperitif Empfehlung  
Mom Gin Very Very Berry mit Thomas  
Henry Wild Berry  
Gl. €10,50

Feine Blattsalate mariniert in Mango-Chili-Dressing  
mit gebratenem grünen Spargel und italienischem Landschinken

\*\*\*

Essenz vom Tafelspitz  
mit Gemüse & Flädle

\*\*\*

Gebratenes Kalbsrückensteak mit  
buntem Spargelgemüse vom Spargelhof Meyer sowie  
Schnittlauch-Kartoffelstampf und Sc. Hollandaise  
oder wahlweise

Gegrilltes Lachsfilet in Safransauce  
mit buntem Spargelgemüse vom Spargelhof Meyer  
und Bärlauch Risotto

\*\*\*

Crème Brûlée  
mit Erdbeer- Minze- Salat & Cassis Sorbet  
Menüpreis € 49,00 / als 3- Gang Menü ohne Suppe € 46,00

Restaurant  
**Kaiserhof**  
Brasserie

## Vegetarisches Menü

Tomaten- Brotsalat  
mit Büffel- Mozzarella auf Rucola

\*\*\*

Cappuccino vom Schiefbahner Spargel  
mit Bärlauch Espuma

\*\*\*

Gefüllte Nudeltaschen  
mit buntem Spargelgemüse

\*\*\*

American Cheesecake  
auf Mangospiegel mit Erdbeer- Minzesalat

4- Gang Menü € achtundvierzig

Bio- Rhabarbersaft- Schorle mit Minze,  
Johannisbeersaft- Schorle / Apfelsaft- Schorle mit Eis  
0,3l € 4,90

## Scholle „Finkenwerder Art“

mit neuen Kartoffeln, Speckstippe  
und Römersalat mit Joghurt-Dressing



€ sechszwanzigneunzig (mit Speckstippe) -2-3-d-g-  
€ neunundzwanzigachtzig (mit Büsumer Krabben) -d-g-b-

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes

**Budweiser** vom Fass;

wohl bekomm' s und „guten Appetit“!



**Schiefbahner Spargel vom Hof Meyer,  
2 x täglich frisch geliefert!!**

**Cappuccino von Schiefbahner Spargel**

mit Bärlauch Espuma

**€ siebenfünfzig / g –i**

**500g frisch gestochener Schiefbahner Spargel (HKL A)**

mit „neuen Kartoffeln“, Sauce Hollandaise (c – g)

oder zerlassener Butter (g)

**€ siebenundzwanzigfünfzig**

**mit wahlweise**

geräuchertem Metzger- Kochschinken plus **€ achtneunzig**

**oder**

mit Kalbssteak (140g) plus **€ fünfzehnfünfzig**

**oder**

Norweger Lachsfilet plus **€ fünfzehnfünfzig**

**2022 Sauvignon Blanc, Granit, trocken,**

**Weingut Schloss Ortenberg, Baden**

**Fl. 0,75l € 42,00**

**2021 Cuvée Chardonnay & Sauvignon,**

**Ambrae del Poliziano, Poliziano, Toscana**

**Gl. 0,15l € 7,00 / Fl. 0,75l € 32,00**

**2021 Weißburgunder Schloss Marienlay,**

**VDP Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel**

**Gl. 0,15l € 6,00 / Fl. 0,75l € 29,00**

**Liebe Gäste,**

wir bereiten den Spargel für Sie zeitgemäß „al dente“ zu; wenn Sie den Spargel etwas länger gegart haben möchten, so teilen Sie uns diesen Wunsch bei der Bestellung mit.

Restaurant  
Hotel **Kaiserhof**  
Brasserie

## Vorspeisen

### Tomaten- Brotsalat mit Büffel- Mozzarella

auf mariniertem Rucola Salat

€ fünfzehntzig / g - a / Weizen

\*\*\*

### Carpaccio vom Rind mit Trüffelmarinade

dazu marinierter Frisée- Salat & geröstete Pinienkerne

€ sechszehntzig / h / Pinienkerne

\*\*\*

### Asiatisch marinierter Thunfisch auf Wakamé Algen

mit Wasabi Creme, mariniertem Ingwer und gelben Rettich

€ siebzehntzig / d -k

2021 Silvaner Kabinett

Weingut Juliusspital, Franken

Gl. 0,15l € 7,00 / Fl. 0,75l € 32,00

## Suppen

### Essenz vom Tafelspitz „à la Chef de Cuisine“

mit Markklößchen, Flädle und Gemüse

€ achtzig / c - g - i - a / Weizen / Sellerie

\*\*\*

### Cappuccino vom Schiefbahner Spargel

mit Bärlauch Espuma

€ siebenzig / g - i

## Salat

### Gemischter Salat

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

und Mango-Chili-Vinaigrette

€ achtneunzig / Nüsse / Walnuss / Pinienkerne

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

\*\*\*

- 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, Römersalat, 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



## Geflügel & Fisch & Pasta

Mediterran gefüllte französische Maispouardenbrust

in feiner Kräutersauce mit Spitzkohl-Karottengemüse  
und Schnittlauch-Kartoffelstampf

€ vierundzwanzigachtzig/c-i-g-l-

\*\*\*

Rückenfilet vom Norwegischen Label Rouge Fjord Lachs

in Safransauce mit buntem Spargelgemüse und Bärlauch-Risotto

€ sechsundzwanzigfünfzig/i-l-d-g

\*\*\*

Kabeljau im Buchenholz

auf Mango-Chili-Blattspinat und Süßkartoffelstampf

mit Granatapfelkernen

€ neunundzwanzigfünfzig/d-g-

\*\*\*

Pappandelle in leichter Sahnesoße

mit gebeiztem Lachs, Tomaten und Radicchio

€ neunzehnachtzig/d-g-c

bitte beachten Sie auch unsere Sonderkarte  
„Maischolle“, zubereitet auf zweierlei Art! Frisch vom Kutter!!

2021 Alvarinho / eine Traube aus Portugal im Rheingau angebaut

VDP Weingut Künstler, Rheingau

Flasche 0,75l € 39,00 / ein Genuss!!

2018 Hochheimer Stein, Riesling „Erste Lage“

VDP Weingut Künstler, Rheingau

starke Mineralität – feine Frucht- Aromen – volle Trinkreife

Flasche 0,75l € 45,00

## Fleisch

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

€ vierunddreißigachtzig / g - i - 2 - 3

\*\*\*

Rinderfilet (180g) unter einer Bärlauch-Kruste  
mit buntem Spargelgemüse und Kartoffelgratin - Törtchen

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

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Rind in feiner Kräuterjus  
mit buntem Spargel und Schnittlauch-Kartoffelstampf

€ vierundzwanzigfünfzig / - g - c - i - l -

Yvonne Gold's Weinempfehlung zum gebratenen Fleisch:

2019 Carbernet Sauvignon, Gran Reserva Hussonet,  
Weingut Antinori, Chile / perfekt zum gebratenen Beef!!

Gl. 0,15l € 8,00 / Fl. 0,75l € 38,00



## Die neue V-Klasse

Gefüllte Nudeltaschen mit buntem Spargelgemüse  
mit mariniertem Mesclun-Salat  
€ neunzehnnachtzig / g - c - a / Weizen (vegetarisch)

\*\*\*

Flammkuchen „Primavera“  
mit Crème Fraîche, Spargel, Tomaten & Bärlauch  
€ sechzehnfünfzig / g - h - a / Weizen-Roggen

\*\*\*

Super Food Bowl  
mit Cous-Cous-Salat, Linsensalat, feine Mesclun Salate in  
Mango-Chili-Vinaigrette, Avocado, grüner Spargel, Schafskäse,  
Chia-Samen, Pinienkerne und Kerbel sowie  
Naan Brot und Joghurt Dip  
€ einundzwanzigneunzig / g - a / Weizen (v)

### Aperitif Empfehlung

Alkoholfreier Hugo mit  
Holunderblütensirup, Zitronensaft, frischer Minze  
und alkoholfreiem Sekt  
Gl. 0,15l € 7,50

### Weinempfehlung

2020 Moscato, alkoholfreier Wein,  
Weingut Torres, Spanien  
Gl. 0,15l € 6,50

## Süßspeisen

Dessert- Variation für 2 Personen

Auswahl aus der Patisserie

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

\*\*\*

Crème Brûlée

mit frischen Früchten und Cassis- Sorbet

€ elfachtzig /g - c

\*\*\*

American Cheesecake

mit Erdbeer- Minzesalat und Mangosorbet

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

\*\*\*

Käse-Variation mit Früchten

und hausgebackenem Süßbrot, Roggenbrot sowie Butter

€ zwölf /g - a /Weizen - Roggen

\*\*\*

Eisbecher Kaiserhof

Erdbeereis, Vanilleeis, Beerensorbet und Schlagsahne,

Erdbeersauce und Erdbeer- Minze Salat

€ dreizehntzig /g -a /Weizen /h /

\*\*\*

„Klein aber fein“

mit Espresso, Eierkirschlikör & Schlagsahne

€ siebenachtzig / enthält Alkohol / g - c

## Weinempfehlung zum Dessert

2021 Gewürztraminer

Weingut Franz Herbster, Baden

Gl. 0,1l € 5,50