

Restaurant  
**Kaiserhof**  
Brasserie



Aperitif Empfehlung  
Mirabeau Dry Gin  
mit Thomas Henry Tonic Water  
& Rosmarin  
Gl. €12,50

## Sommermenü

Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Wakamé Algen  
mit Wasabi Creme, mariniertem Ingwer und gelben Rettich

\*\*\*

Essenz vom Tafelspitz  
mit Gemüse & Flädle

\*\*\*

Gebratenes Kalbsrückensteak in Kräuterjus  
mit sautierten Waldpilzen & Kartoffelstampf  
oder wahlweise

Gegrilltes Lachsfilet in Safransauce  
auf Grillgemüse & Tomaten-Oliven- Risotto

\*\*\*

Crème Brûlée  
mit Beeren- Minze- Salat & Cassis Sorbet

Menüpreis € 56,50 / als 3- Gang Menü ohne Suppe € 51,50

Umbestellungen € 1,50

## Vegetarisches Menü

Tomaten- Brotsalat  
mit Büffel- Mozzarella auf Rucola

\*\*\*

Cappuccino von Pfifferlingen  
mit Schmand und Pfifferlingen

\*\*\*

Gefüllte Nudeltaschen  
mit sautierten Waldpilzen

\*\*\*

American Cheesecake  
auf Mangospiegel mit Beeren- Minzesalat

4- Gang Menü € neunundvierzig

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

## Vorspeisen

### Tomaten- Brotsalat mit Büffel- Mozzarella

auf mariniertem Rucola Salat

€ fünfzehnachtzig/ g- a/ Weizen

\*\*\*

### Vitello Tonnato „klassisch“

mit Thunfischcreme, Kapern & Frisée- Salat

€ sechzehnachtzig/ d- c- g

\*\*\*

### Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Wakamé Algen

mit Wasabi Creme, mariniertem Ingwer und gelben Rettich

€ siebzehnfünfzig/ d -k

2022 Scheurebe, trocken, Joh. Bapt. Schäfer, Nahe, Burg Layen

Gl. 0,15l € 7,00 / Fl. 0,75l € 32,00

## Suppen

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

mit Markklößchen, Flädle und Gemüse

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

\*\*\*

### Cappuccino von Pfifferlingen

mit Schmand und Pfifferlingen

€ acht fünfzig/ g- i

## Salat

### Gemischter Salat

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

und Mango-Chili-Vinaigrette

€ achtneunzig/ Nüsse/ Walnuss/ Pinienkerne

Umbestellungen € 1,50

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, Rucola, Gurke,  
Tomate, Pommes frites & Coleslaw- Salad

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

\*\*\*

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

- Jeden Donnerstag außer den letzten im Monat-  
BBQ- Spare Ribs  
mit hausgemachten Pommes frites und Cole Slow Salad

€18,50

Weinempfehlung  
2022 Muskattrollinger Rosé,  
Weingut Schnaitmann, Württemberg  
Gl. 0,15l € 6,50 / Fl. 0,75l € 29,00

## Geflügel & Fisch

Mediterran gefüllte französische Maispouardenbrust

in feiner Kräutersauce mit Grillgemüse  
und Tomaten-Oliven-Risotto

€ vierundzwanzigachtzig/c-i-g-l-

\*\*\*

Rückenfilet vom Norwegischen Label Rouge Fjord Lachs

in Safransauce mit Grillgemüse und Tomaten-Oliven-Risotto

€ sechszwanzigfünzig/i-l-d-g

\*\*\*

Zanderfilet mit Bayrisch Kraut

und Schnittlauch-Kartoffelstampf

€ vierundzwanzigachtzig/d-g-i-l-2-3

Weinempfehlung vom VDP Weingut Künstler

2021 Alvarinho / eine Traube aus Portugal im Rheingau angebaut

VDP Weingut Künstler, Rheingau

Gl. 0,15l € 7,50 / Fl. 0,75l € 36,00 / ein Genuss!!

2021 Chardonnay, Kalkstein

VDP Weingut Künstler, Rheingau

Fl. 0,75l € 49,00

## Fleisch

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

€ vierunddreißigachtzig / g - i - 2 - 3

\*\*\*

Rinderfilet (180g) in Rotwein-Kräuter-Jus

mit sautierten Waldpilzen und Kartoffelgratin

€ siebenunddreißigachtzig / i - l - g -

\*\*\*

Black Angus- Roastbeef in Scheiben mit Sc. Remoulade,  
Bratkartoffeln & hausgemachte Mixed Pickles

€ zweiundzwanzigachtzig / 2 - 3 / g - j

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Rind in feiner Kräuterjus

mit sautierten Waldpilzen und Kartoffelstampf

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

Yvonne Gold's Weinempfehlung zum gebratenen Fleisch:

2019 Cabernet 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 sautierten Waldpilzen  
mit mariniertem Frisée-Salat  
€ dreiundzwanzigachtzig/ g - c - a / Weizen (vegetarisch)

\*\*\*

**Super Food Bowl**  
mit Cous-Cous-Salat, Linsensalat, feine Mesclun Salate in  
Mango-Chili-Vinaigrette, sautierten Waldpilzen, 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 Muscato, 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 Beeren- 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

\*\*\*

„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