

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe mit Schottischem Lachs, Bärlauchpesto und Croutons <i>Nicht geeignet für unser Mehrwegpfandsystem nicht am 09. Mai möglich</i>	8,00 € BESTELLEN
Vegane Thailändische Gemüsebowl mit Avocado, Reis, gebratener Wilder Brokkoli, Aubergine, Frühlingszwiebel, Karotten, Sprossen, Curry-Cashewkernen und Chili-Sesamlack <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	16,00 € BESTELLEN
Gebratener Pulpo mit gebackener Rotschwanzgarnele, Glasnudelsalat, Zitrusfrüchtiegel, Mangochutney und Koriander-Erdnusspesto <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	16,50 € BESTELLEN
Mit Miso gefüllte Jacobsmuschel mit gebratenem grünen Spargel, Kartoffelblini und Yuzu-Sakevinaigrette <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	19,00 € BESTELLEN
Rindertatar mit aufgeschlagener Crème fraîche, Kartoffelblini, gebackenem Wachtelei und Schalottenvinaigrette <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	18,50 € BESTELLEN

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Parmesangnocchi mit grünem Spargel confierten Datteltomaten, Schafskäse und Bärlauchpesto <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	18,00 € BESTELLEN
Spargelpfannkuchen mit Schinken und Bergkäse gefüllt dazu Violette-Trüffelkartoffel und Sauce Hollandaise (auch vegetarisch möglich) <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	21,00 € BESTELLEN
Geschmorte Rinderbacke in kräftiger Schalottenjus mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	20,00 € BESTELLEN
Seeteufel mit Erbsenrisotto Dashi-Beurre-Blanc und Wildem Brokkoli <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	24,00 € BESTELLEN
200g Stangenspargel vom Spargelhof Kammerer mit neuen Kartoffeln, Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	22,50 € BESTELLEN
200g Stangenspargel vom Spargelhof Kammerer mit neuen Kartoffeln, Kräuterpfannkuchen, Sauce Hollandaise und Schinkenvariation von der Metzgerei Glasstetter <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	28,00 € BESTELLEN
200g Stangenspargel vom Spargelhof Kammerer mit neuen Kartoffeln, Kräuterpfannkuchen, Sauce Hollandaise und gebratener Schottischer Lachs <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	29,50 € BESTELLEN
200g Stangenspargel vom Spargelhof Kammerer mit neuen Kartoffeln, Kräuterpfannkuchen, Sauce Hollandaise und Wiener Schnitzel <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	31,50 € BESTELLEN
„Kesselhaus Burger“ im hausgemachten Brioche Bun, 200g Rindfleisch frisch gewolft mit Raclettekäse gratiniert, Zwiebel-Speckmarmelade, Pflaumen-BBQ Sauce und Stübkartoffelpommes mit Schmand <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	15,00 € BESTELLEN
Portion Trüffelpommes mit Trüffelmayonaise und Sommertrüffel <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	8,00 € BESTELLEN

DESSERTS

Erdbeersalat mit einer Pralinen-Buttercreme, Mandelbiskuit, Ingwer-Macaron und geschmortem Rhabarber im Weckglas <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	8,00 € BESTELLEN
Schichtdessert mit Kokosbiskuit, Mango, Griechischer Joghurt, Blaubeeren und karamellierter Bananencreme im Weckglas <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	8,00 € BESTELLEN

MENÜS & SPEZIALS

Das Kleine Menü Gegrillter weißer und grüner Spargel mit Rauchmantel-Parmesancrumble, Burrata, bunten Tomaten und Passionsfrucht-Blaubeervinaigrette *** Gebratener Rücken vom Juvenil Ferkel mit Speck-Zwiebeljus, zweierlei von der Aubergine und Fregola Sarda *** Weiße Schokoladen-Himbeerarte mit Hafercrumble, Himbeer-Kokosmousse und Erdnussganache <i>nicht am 09. Mai möglich</i>	48,00 € BESTELLEN
---	-----------------------------

Das Muttertagsmenü für zu Hause <i>bei welchem Sie den Zwischengang und die Hauptspeise selbst erwärmen. Die Zubereitungstipps werden zur Abholung dazu gereicht.</i> Cremige Burrata mit frischer Passionsfrucht, buntem Spargelsalat und gerösteten Mandeln -im Weckglas- *** Gebratener Zander mit Krustentier-Kokossoße, Edamame und Muschelrisotto *** Maispouardenbrust gefüllt mit Feta und Pesto-Rosso, Purplecurry Jus, Auberginenkaviar, Paprikagemüse und Polenta *** Kalamansicreme mit Zitruscrumble, Espuma von Griechischem Joghurt und Mangoragout -im Weckglas- Zur Abholung am 09. Mai von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr	68,00 € BESTELLEN
---	-----------------------------

Das Vegetarische Muttertagsmenü für zu Hause <i>bei welchem Sie den Zwischengang und die Hauptspeise selbst erwärmen. Die Zubereitungstipps werden zur Abholung dazu gereicht.</i> Cremige Burrata mit frischer Passionsfrucht, buntem Spargelsalat und gerösteten Mandeln -im Weckglas- *** Morchelrisotto mit gebratenem grünem Spargel, confierten Kirschtomaten und Parmesanvelouté *** Bulgurbrot mit veganer Purplecurry Jus, Datteln, Auberginenkaviar und Paprikagemüse *** Kalamansicreme mit Zitruscrumble, Espuma von Griechischem Joghurt und Mangoragout -im Weckglas- Zur Abholung am 09. Mai von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr	63,00 € BESTELLEN
--	-----------------------------

Großer Picknickkorb für Zwei (auch an Muttertag zur Abholung von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr möglich) <i>Wir bitten um Vorbestellung bis spätestens ein Tag vorher Keine Lieferung</i> -„Chili Chees Steak Sandwich“ Focaccia mit rosa gebratenem Roastbeef, eingelegte Essiggurken, Jalapeños, Schmorzwiebeln, Käse und Salat -Muffin mit Zucchini, Schafskäse und Tomaten -Gebackene Blätterteigschnecken mit Frischkäse-Schinkenfüllung -Fitness Salat Gegrillte Avocado, Cous Cous, Gemüse, marinerte Kichererbsen, Granatapfel, Tofu -Obstsalat -Obstspieß mit Pancakes -Naturjoghurt mit Müsli und Fruchtspieß -Kesselsteine -Weinschorle Weinbau Rupp oder Tonic Essenz Alkoholfrei -Evergreen Smoothie -Pflirsich Eistee	50,00 € BESTELLEN
---	-----------------------------

Kleiner Picknickkorb für Zwei (auch an Muttertag zur Abholung von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr möglich) <i>Wir bitten um Vorbestellung bis spätestens ein Tag vorher Keine Lieferung</i> -„Chili Chees Steak Sandwich“ Focaccia mit rosa gebratenem Roastbeef, eingelegte Essiggurken, Jalapeños, Schmorzwiebeln, Käse und Salat -Muffin mit Zucchini, Schafskäse und Tomaten -Gebackene Blätterteigschnecken mit Frischkäse-Schinkenfüllung -Obstsalat -Naturjoghurt mit Müsli und Fruchtspieß -Weinschorle Weinbau Rupp oder Tonic Essenz Alkoholfrei -Evergreen Smoothie	35,00 € BESTELLEN
---	-----------------------------