



RESTAURANT
KAISERBLICK

Kaisermenü

Shrimps mit gegrilltem Lauch und Feldsalat

Duett vom Eifeler Hirsch dazu Serviettenknödel,
Rosenkohl und glasierte Birne

Topfenmousse an Zitrusfrüchten und
Blaubeersorbet

44,- € pro Person



RESTAURANT KAISERBLICK

Vorweg . . .

. . .

Confierter Rotbarsch mit eingelegtem Gemüse
16,00

Allerlei von der Beete mit Hausgeräucherter Entenbrust
16,00

Ziegenkäse, Birne, Pumpernickel und Wacholder
14,00

Feldsalat im Kartoffeldressing und Brotwürfeln
12,00

Suppe

Curry-Zitronengras-Suppe dazu Spieß von der Poularde
12,00

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießklößchen
7,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Etwas mehr

Regenbogenforelle mit Pak Choi, Spitzkohl und
Risoninudeln
21,00

Filet von der Dorade mit Avocado, Pasta und
Krustentierfond
26,00

Geschmorte Kaninchenkeule an Rotkohl und
Kartoffeltaler
21,00

Rumpsteak an Schalottenjus mit geschmorter
Topinambur und Mango-Estragon-Chutney
24,00

Wiener Kalbsschnitzel an Bratkartoffeln
und dazu Endiviensalat
24,00

Poulardenbrust mit Maiscreme und gebratener Polenta
22,00



RESTAURANT
KAISERBLICK

Etwas süßes

Omas Schokoladenkuchen mit Rotweibirnen und
Vanilleeis
9,00

Christstollenparfait und Sabayon von Orangen
10,00



RESTAURANT KAISERBLICK

Vegetarisches.....

Vorweg

Ziegenkäse, Birne, Pumpernickel und Wacholder
14,00

Endivien und Feldsalat im Kartoffeldressing mit
Croûtons und pochiertem Hühnerei
15,00

Suppe

Curry – Zitronengras - Suppe
7,00

Etwas mehr

Hausgemachte Pilzravioli auf Avokado
14,00

Sauerkrautcanneloni auf Balsamicolinsen
mit Weißweinsauce
18,00