KAISERHOF
Tradition seit 1889

Mittagskarte

16.11.2026 bis 22.11.2026

Herbstlicher Kartoffel-Gemüse-Eintopf (vegan)
herzhafter Eintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und Lauch 7 €
+ wahlweise mit herzhafter Bockwurst 3 €

Herbstlicher Blattsalat mit Ziegenkäse (vegetarisch)
bunte Blattsalate mit Gurke, Kirschtomaten, Möhren und fruchtigen Orangenfilets, dazu cremiger Ziegenkäse, geröstete Walnüsse und ein fein abgestimmtes Zitronen-Balsamico-Dressing 14 €

Sylter Fischteller – Dreierlei vom Fisch
Variation von drei gebratenen Fischfilets auf mediterranem Grillgemüse, begleitet von feiner Senfsauce, Zitrone und regionalen Salzkartoffeln 19 €

Knusprig geschmorte Entenkeule
auf klassischem Apfel-Rotkohl mit Orangensauce und einem Kartoffelkloß 18 €

Salzgebackenes Selleriesteak (vegan)
im Salzmantel gegarter Knollensellerie auf cremigem Champignonrahm auf pflanzlicher Basis, dazu knusprige Kartoffelrösti 18 €

Zart geschmorter Hirschbraten
geschmorter Hirschbraten mit glasierten Pastinaken, fruchtigen Preiselbeeren und goldbraun gebratenen Butterspätzle, dazu eine kräftige Burgunderjus 17 €

Cremiges Kürbisrisotto (vegetarisch)
fein abgeschmecktes Risotto mit zarten Kürbiswürfeln, gerösteten Nüssen und frisch geriebenem Parmesan verfeinert mit Kürbiskernöl 16 €

Hähnchengeschnetzeltes nach asiatischer Art
zarte Hähnchenbruststreifen in aromatischer Currysauce mit buntem Gemüse, serviert mit duftendem Basmatireis, geröstetem Sesam und Limette 16 €

Dessertempfehlung aus der Patisserie

Luftiges Vanille-Tonkabohnen-Mousse
feines Vanillemousse mit Tonkabohne, begleitet von einer Kugel Schokoladeneis, knusprigem Schokoladen-Crumble‘ und frischen Himbeeren 7 €

Genießen Sie jeden Sonntag mit der ganzen Familie unsere wöchentlich wechselnden Sonntagsbraten in köstlichen Variationen und mit vielfältigen Beilagen.

Sonntagsbraten „satt“ von 12-17 Uhr
langsam geschmorter Lammbraten mit Burgunderjus, serviert mit cremigem Kartoffelgratin und glasierten Honigkarotten 24,90 €