

Speisekarte



KAISERHOF
VICTORIA
Bad Kissingen

Auserwählte Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT IM KÄSEKORB SERVIERT

mit hausgemachtem Joghurtdressing und Käsespäne vom Parmesan

€ 7,00

BUNTER LINSENSALAT MIT ENTENBRUST

Salattomaten, Cranberry-Orangenkompott und Baguette

€ 11,80

TRIO VON WACHTELBRUST, PRALINE UND SPIEGELEI

getrüffeltes Selleriepüree und Portwein Reduktion

€ 13,00

CARPACCIO VON DER GURKE

mit Krabbencocktail, gebackenem Zander und Basilikumvinaigrette

€ 13,90



Vegetarische Vorspeisen

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLT

auf Blattspinat und Tomaten-Basilikumsauce

€ 12,00

RISOTTO

mit Waldpilzen, Schnittlauch und Parmesankäse

€ 13,00



Suppen für Feinschmecker

PAPRIKACREMESUPPE

mit kleinem Maismuffin

€ 4,90

TAFELSPITZCONSOMMÉ

mit feinen Nudeln und Gemüse

€ 5,50

KÜRBISCREMESUPPE

mit Hausgeräuchertem Garnelentartar

€ 5,90



Aus Fluss und Meer

ZANDERFILET IM MANDEL-ZITRONENMANTEL

mit Sojabutter, Wokgemüse und asiatischen Eiernudeln

€ 17,50

HEILBUTTFILETSTREIFEN

in Tempura gebacken,

Zitronengrasbutter, Wildreis und Paprika-Zucchini ragout

€ 19,50



Fleischspezialitäten

KALBSTAFELSPITZ

mit Apfeln, Babyspinat, Meerrettichschaum und hausgemachte Rösti

€ 15,50

GESCHMORTE KEULE VOM REH

mit Wacholdersauce, Rahmspitzkohl und hausgemachten Spätzle

€ 16,00

PERLHUHNBRUST IN APFEL-SPECKMANTEL

mit Artischockengemüse, Makkaroni-Terrine und Rotweinsauce

€ 17,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit lauwarmem Kartoffelsalat

€ 17,00

„Cuisine Naturelle“

JAKOBSMUSCHEL

auf Lauchpüree, Karottenflan, Orangen-Kräutersud

€ 13,00

SUPREME VOM LACHS

auf schwarzen Nudeln

mit Thai-Spargelgemüse und frischem Tomatenragout

€ 16,50

OBSTSALAT AUS ZITRUSFRÜCHTEN

mit Honig und gerösteten Pinienkernen

€ 5,80

ALS KOMPLETTES MENÜ

€ 32,50



Desserts zum Genießen

HONIG PARFAIT

mit Waldbeerenragout und Grand Maniersauce

€ 5,90

TRIO VON GEBACKENEM PFIRSICH

Pfirsichragout und Pfirsichtörtchen mit Vanille- und Himbeersauce

€ 6,80

PRALINE VOM ENGLISCHEN BLAUSCHIMMELKÄSE

im Pistazienmantel mit Feigensenf und Apfel-Chutney

€ 10,00



*UNSER KÜCHENCHEF HERR BLUMENTHAL
UND DAS GESAMTE TEAM WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.*

*DA ALLE GERICHTE AUS REGIONALEN PRODUKTEN FRISCH ZUBEREITET WERDEN,
BITTEN WIR SIE IM VORFELD, EINE KURZE WARTEZEIT ZU ENTSCHULDIGEN.*