

Herzlich willkommen im

*Kettermann's*

**Wir wünschen Ihnen kulinarische Stunden an der Mosel.  
Genuss ist ein Stück Lebensqualität ....  
die Eile ist der frischen Küche größter Feind.**

**Unser Angebot ist geprägt von der regionalen frischen Küche.  
Das Augenmerk unseres Küchenteams liegt sowohl auf der Qualität der Rohstoffe,  
als auch auf der frische der zubereiteten Speisen.  
Um dieses gewährleisten zu können, beziehen wir unsere Waren vorzugsweise von  
Produzenten unserer Region.**

Forellen	Vulkanforellen	Daun
Senf	Historische Senfmühle	Cochem
Brot	Backhaus Ruf	Bernkastel
Obst/Gemüse	Grieshop	Erden
Spirituosen	Weinhaus Beth	Kröv
Wildbret	Benno Alt	Kellenbach

In unserer Flaschenweinkarte finden Sie ausschließlich,  
sorgfältig ausgewählte Produkte von Winzern der Region.

In unseren Gerichten können Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein.  
Selbst bei sorgfältigster Produktion von Speisen können wir Spuren weiterer Allergene nicht  
ausschließen. Wenn Sie Allergiker sind, sprechen Sie uns gerne an.  
Unsere Liste der Allergene ist an der Theke einzusehen.

# Kettermann's

## Menü Empfehlungen unseres Küchenchef Thomas Oster

1018

€

Moseltapas

Kürbissüppchen, Räucherforelle, Oliven-Tomaten Tapenade

\* \* \*

Wilddiebs Burger, mit roten Zwiebeln

Blauschimmelkäse und Preiselbeeren, Süßkartoffelsticks

\* \* \*

Creme Bruleè

mit marinierten Waldbeeren

33,00



### *Vegetarisches Menü*



Carpaccio von der Roten Beete  
mit Blauschimmelkäse

\* \* \*

Mediterrane Linsennudeln  
mit Spinat, Tomate und Feta

\* \* \*



Dessertvariation "Kettermann's"

29,50



# Kettermann's

## Saisonale Leckereien

1018

Kürbis - Orangensuppe mit Maronenklößchen



7,90

großer knackiger bunter Salatteller mit Kürbis, Nüssen, Blauschimmelkäse



14,80

Ravioli mit Maronenfüllung, Speckrosenrohl, Chorizo

12,90

gemischte Waldpilze mit Speck, Zwiebel, frische Kräuter in Rahmsauce

15,90

hausgemachte Butterspätzle oder Serviettenknödel vom Steinofenbrot

Rosa gebratener Hirschrücken, Speckrosenkohl  
Kartoffel - Selleriestampf, Preiselbeerjus



33,50

Wilddiebs Burger, mit roten Zwiebeln

19,50

Blauschimmelkäse und Preiselbeeren, Süßkartoffelsticks

Rehragout mit Karotten, Speck - Kartoffelknödel

23,50

Broccoligemüse, Dornfelderjus

Bratwurst vom heimischen Wild an Curry vom Hokaidokürbis mit Kartoffeln, Nüssen, Kokos & Chilli

16,90



# Kettermann's

## Suppen

Kürbis - Orangensuppe mit Maronenklößchen



1018

€

7,90

Steinpilzcremesuppe mit knusprigem Brotchip



8,50

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen, Olivenöl, Balsamicoglace

12,80

geräuchertes Eifeler Vulkanforellenfilet, Sahnemeerrettich, Butter, Toast

9,50

als Hauptgang 16,90

Carpaccio von der Roten Beete mit Blauschimmelkäse



9,80

"Moseltapas" Kürbissüppchen, Räucherforelle, Oliven-Tomaten Tapenade

12,80

Junge Pellkartoffeln mit Kräuterschmand, an knackigem Salatbouquett



8,50



# Kettermann's

## Salate & Nudeln

1018

€

knackig bunter Beilagensalat



4,50

großer knackiger bunter Salatteller



7,50

*krönen Sie Ihren Salat mit ...*

gebratene Maispouardenbrust

+7,50

Riesengarnelen vom Grill

+12,00

rosa gebratene Streifen vom marinierten Roastbeef

+13,00

gebratener Feta in Kräuterkruste

+6,50



Kettermann's feine Nudeln - Penne Rigate in fruchtiger Tomatensoße mit frischer Paprika  
begleitet von gegrillten Riesengarnelen

20,50

Mediterrane Linsennudeln mit Spinat, Tomate und Feta



15,90

Curry vom Hokaidokürbis mit Kartoffeln, Nüssen, Kokos & Chilli



13,90



# Kettermann's

## Hauptgerichte

1018

€

knuspriges Schweineschnitzel mit cremiger Waldpilzsoße, Pommes Frites

16,50

Geschnetzeltes von Schwein und Rind in gekörnter Cochemer Senfsoße  
mit Champignons, Broccoligemüse, hausgemachte Kartoffelwaffel

19,50

Rumpsteak vom argentinischen Rind, rosa gebraten  
buntes Gemüse, Kartoffel-Selleriepüree, Pfeffersoße

28,00



Bernkasteler Rieslinglendchen vom Schweinefilet,  
auf Ragout von Bohnenkernen, mit frischen Tomaten , Kartoffelkrusteln, Tresterjus

23,50

"Kettermann's" Schweinerückensteak mit Barbequezwiebeln, gebratener Maiskolben, Bratkartoffeln

17,50

### *Für 2 Personen:*

Flanksteak vom US Beef, rosa gegrillt, gebratener Maiskolben, gegrilltes Gemüse  
gebratene Kartoffeln, Pommes Frites, Barbeque Zwiebeln, Kräuterbutter

62,00

**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten**



# Kettermann's

## Geflügel & Fisch

1018

€

Honig glasierte Entenbrust auf Curry vom Hokaidokürbis  
mit Kartoffeln, Nüssen, Kokos & Chilli, an Feigenjus 23,50

gebratene Maispouardenbrust, an Rieslingrisotto, mit Tresterjus 19,50

Norwegisches Lachsfilet aus kontrollierter Zucht vom Grill,  
buntes Gemüse, Riesling - Sektrahmsoße, Petersilienkartoffeln 21,50



gebratene Eifeler Vulkan-Forellenfilets  
auf Cochemer Senf-Rahmkraut, Butterkartoffeln 21,50

Kettermann's feine Nudeln - Penne Rigate in fruchtiger Tomatensoße mit frischer Paprika  
begleitet von gegrillten Riesengarnelen 20,50



Welcome to

*Kettermann's*

**We wish you culinary hours on the Mosel.  
Indulgence is a quality of life ...  
The hurry is the enemy of the fresh kitchen.**

**Our service is characterized by the regional fresh cuisine.**

**The focus of our kitchen team is both on the quality of raw materials,  
as well as on the freshness of the prepared dishes. To ensure this, we prefer to source our  
goods from producers in our region.**

Trout	Vulkanforellen	Daun
Mustard	Historische Senfmühle	Cochem
Bread	Backhaus Ruf	Bernkastel
Fruits/Vegetables	Grieshop	Erden
Spirits	Weinhaus Beth	Kröv
Deer	Benno Alt	Kellenbach

Our bottle wine list features only carefully selected products of wineries of the region.

Our dishes may contain allergens and additives.

Even with the most careful food production, we can not rule out traces of other allergens.

If you are allergic, feel free to contact us.

Our list of allergens can be viewed at the bar.



# Kettermann's

## Menue recommendations from our kitchen chef Thomas Oster

1018

€

### Mosel Tapas

pumpkin soup, smoked trout, olives-tomato

\* \* \*

poachers burger, with red onions

blue cheese and cranberries, sweet potatoe sticks

\* \* \*



### Creme Bruleè

with marinated wild berries

33,00

## Vegetarian Menue



Carpaccio from beetroots

with blue cheese

\* \* \*

Mediterranean red lentil noodles  
with spinach, tomato and feta



\* \* \*

Dessertvariation "Kettermann's"

29,50



# Kettermann's

## Seasonal treats

1018

Pumpkin - Orange soup with chestnutdumplings



7,90

Large crunchy saladplate, with pumpkin, nuts, bluecheese



14,80

Chestnut stuffed Ravioli, brussels sprouts, bacon, chorizo

12,90

mixed Mushrooms with bacon, onions, fresh herbs in cream sauce  
homemade swabian noodles or bread dumpling

15,90

medium grilled Sirloin of deer, brussels sprouts  
potatoe - celerymash, cranberrie jus



33,50

poachers burger, with red onions

19,50

blue cheese and cranberries, sweet potatoe sticks

Ragout of roe deer with carrots, bacon - potatoe dumplings

23,50

broccoli, Dornfelderjus

Regional game sausage with curry from Hokaidopumpkin with potatoes, nuts, cocos & chilli

16,90



# Kettermann's

## Soups



1018

€

Pumpkin - Orange soup with chestnutdumplings

7,90

Creamy soup from porcini mushrooms with crunchy breadchip



8,50

## Appetizers

Carpaccio from beeffilet, parmesancheese, oliveoil, balsamicovinegar

12,80

Local oak smoked troutfillet, creamed horseradish, butter, toast

9,50

as maindish 16,90

Carpaccio from beetroots with blue cheese



9,80

"Moseltapas" pumpkin soup, smoked trout, olives-tomato

12,80

Young potatoes, herbal sourcream, salad garnish



8,50



# Kettermann's

## Salads & Noodles

1018

€

Crunchy mixed side salad



4,50

Large crunchy mixed saladplate



7,50

*Pimp your salad with ...*

grilled, corn feed, chickenbreast

+7,50

grilled prawns

+12,00

marinated beef slices medium grilled

+13,00

fried feta in herbscrunch

+6,50



Kettermann's Pasta - Penne rigate in fruity tomato sauce with fresh peppers  
accompanied with grilled prawns

20,50

Mediteran red lentil noodles with spinach, tomato and feta



15,90

Curry from Hokaidopumpkin with potatoes, nuts, cocos & chilli



13,90



# Kettermann's

## Maindishes

1018

€

Crunchy porkschnitzel, creamy mushroomsauce, french fries

16,50

Emency of pork and beef in creamy sauce with regional mustard  
with mushrooms, broccoli vegetables, potatoe waffel

19,50

Sirloin of argentinian beef, medium grilled  
mixed vegetables, potato-celery mash, pepper sauce

28,00

"Bernkasteler Rieslinglendchen "Grilled porkfillet,  
nesteled on mixed bean ragout, with fresh tomatoes, duchese potatoes, Tresterjus

23,50

"Kettermann's" porksteak, barbeque onions, grilled corncob, fried potatoes

17,50

### *For 2 Persons:*

Flanksteak from US Beef, medium, grilled corncob, vegetables  
fried potatoes, french fries, barbeque onions, herbsbutter

62,00

**preparation time ca. 40 minutes**



# Kettermann's

## Poultry & Fish

1018

€

Honey glazed duckbreast nesteled on Curry from Hokaidopumpkin  
with potatoes, nuts, cocos & chilli, figjus 23,50

Grilled corn feed chickenbreast, nesteled on rieslingrisotto, with tresterjus 19,50

grilled darne of salmon from controlled culture,  
nesteled on vegetables, sparkling wine sauce, parsley potatoes 21,50



Pan fried local troutfillets,  
creamy sauerkraut with regional mustard, buttered potatoes 21,50

Kettermann's Pasta - Penne rigate in fruity tomato sauce with fresh peppers  
accompanied with grilled prawns 20,50

