

## Gins

<b>Sensorik Gin</b> 44%- Deutschland Klassik London dry Gin   komplexer Wacholder   dezente Zitrusfrüchte		9,00 €
<b>Hendrick's Gin</b> 44% - Schottland Florale Rosennote   pfefferig-würzig   dezenter Wacholder		6,00 €
<b>Gin Mare</b> 42,7% - Spanien Süßlich-florale Note   kräutrige Komplexität   Rosmarin		8,50 €
<b>Monkeys</b> 47 Dry Gin 47% - Schwarzwald Dominanter Wacholder   Kaffir-Limette   cremig-würzig   komplexes Bouquet		8,50 €
<b>Gin Sul</b> 43% - Hamburg Weiches, kräutriges Aroma   Rosmarin   Zitrus   vordergründig Orange		10,00 €
<b>Zu unseren Gins servieren wir Ihnen</b>		
Goldberg Tonic Water <sup>8</sup>	0,2l	3,20 €
Fever Tree Mediterranean <sup>8</sup>	0,2l	3,80 €

Zusatzstoffe:

3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärtzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

## After Dinner Drinks

<b>Moscow Mule</b> Vodka   Limette   Gurke   Ginger Beer		8,50 €
<b>Mojito</b> Rum   Limette   Minze   Soda		8,50 €
<b>Caipirinha</b> Cachaça   Limette   Zucker		8,50 €
<b>Barman's choice</b>		7,50 €

Sehr geehrte Gäste,

Wir setzen alles daran unsere Küche so transparent wie möglich zu gestalten, unsere gastronomische Erfahrung hat uns gelehrt, dass die persönliche Kommunikation mit dem Gast die beste Methode ist, um mit Lebensmittelunverträglichkeiten umzugehen. Sollten Sie gewisse Lebensmittel nicht vertragen, sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Gerne reichen wir Ihnen auch nach der EU Verordnung Nr.1169/2011 die mit Allergenen gekennzeichnete Karte

Wo in früheren Zeiten mit Holz und Kohle Energie und Wärme für das Industrieareal der Textilfabrik erzeugt und Textilien bearbeitet wurden, haben wir für Sie ein besonderes Ambiente geschaffen.

À la carte im Kesselhaus Restaurant oder auch für Ihr Event in der Kesselhaus Färberei.

Wir legen sehr viel Wert auf frische, hausgemachte Produkte. Bitte haben Sie Verständnis, dass Qualität auch Ihre Zeit in der Zubereitung erfordert.

Die Familie Hemmann und das gesamte Kesselhaus-Team wünschen Ihnen einen schönen Abend

Schön, dass Sie unsere Gäste sind.

Das Kesselhaus  
im Internet



## Willkommen im Kesselhaus

Unser Restaurant residiert auf einem 1899 entstandenen Fabrikgelände im Karlsruher Stadtteil Grünwinkel. Das denkmalgeschützte Kesselhaus aus dem Jahre 1910 und die Färberei aus der Gründerzeit wurden mit viel Liebe und Geschmack restauriert.

## Genuss braucht Zeit!



## Wir haben Zeit...

Entschleunigung – so könnte man die Rückbesinnung zu den traditionellen bäuerlichen Werten nennen.


Wir besuchen José Maria Monteagudo in der spanischen Extremadura. Seine Familie hat mit der Erzeugergemeinschaft „País de Quercus“ eben diese Wertschätzung der Natur als Grundlage für seinen Familienbetrieb gewählt.

Wir gehen mit ihm durch die großzügige, weitläufige Savanne seiner Weideflächen. Die südliche Sonne wird von den vielen Kork- und Steineichen gebrochen und spendet den Herden seiner Schweine, Rinder und Merinoschafe reichlich Schatten in der heißen Mittagssonne.

„Die Tiere sind ganzjährig unter freiem Himmel unterwegs und leben vom natürlichen Wachstum der Weidegräser auf den 500 Hektar“. Die Extremadura ist Europas größtes Naturschutzgebiet.

„Die Ibérico Schweine dürfen sich nur hier ‚cerdo ibérico bellota‘, also Iberische Eichel-Schweine nennen. Meine Tiere werden bis zu 15 Monate alt und weiden Gräser und Kräuter. In den letzten drei Monaten, wenn die Eichen ihre Früchte fallen lassen, sammeln sie nur noch die Eicheln und wandeln die wertvollen Fette der Pflanze in pure Fleischqualität. Das wird natürlich rosa gebraten saftig gegrillt!“ berichtet er und verspricht uns am Abend die Kostprobe mit der Familie am Grill.

Direkt vom Grill genießen wir die Gastfreundschaft aus dem „tierischen Paradies auf Erden“ und fühlen uns gleich pudelwohl in der herzlichen Familie.

Wir möchten Sie ebenfalls einladen, auf unserer Karte die feinen slowmeat® Gerichte zu genießen – wir haben sie mit diesem Logo  gekennzeichnet. Gute Entschleunigung.



Information  
zu den Produkten  
  
als PDF



Kesselhaus  
slowmeat®  
  
im Internet



### Getränke

Pepsi Cola <sup>4</sup>	0,25 l	2,90 €
Pepsi light <sup>4,6,10</sup>	0,25 l	2,90 €
Mirinda <sup>4</sup>	0,25 l	2,90 €
Cola-Mix <sup>4</sup>	0,25 l	2,90 €

7UP	0,25 l	2,90 €
Goldberg   Tonicwater <sup>8</sup> , Bitterlemon, Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Saftschorlen	0,25 l	2,90 €
Fruchtsäfte   Orange, Apfel, Maracuja, Johannisb.	0,25 l	3,20 €
Wasser		
ohne / mit Kohlensäure	Flasche 0,7 l	4,90 €
Wasser		
ohne / mit Kohlensäure	Glas 0,25 l	2,50 €

### Biere:

Rothaus Pils	0,3 l/0,5 l	2,90 € / 3,90 €
Rothaus Pils alkoholfrei	0,3 l	2,90 €
Rothaus Weizenbier	0,3 l/0,5 l	2,90 € / 3,90 €
Rothaus Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Franziskaner Weizenbier dunkel	0,5 l	3,90 €
Radler	0,3 l/0,5 l	2,90 € / 3,90 €
alle Bier-Mixgetränke	0,3 l / 0,5 l	2,90 € / 3,90 €

### Warme Getränke:

Kaffee / entkoffeiniert	3,00 € / 3,00 €
Cappuccino	3,30 €
Espresso / doppelt	2,50 € / 4,50 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Latte Macchiato	3,30 €
Milchkaffee	3,30 €
Tee Eilles verschiedene Sorten	3,00 €

## Weinempfehlung des Monats

2016 Grauburgunder „Altenberg“ Weingut Langwalter, Weisenheim am Sand Pfalz	0,75 l	33,00 €
2017 Grauburgunder " Kirschberg RS "	0,75 l	45,00 €
Weingut Thomas Schätzle, Vogtsburg Baden		
2016 Riesling "Ungezähmt"	0,75 l	48,00 €
Weingut Sven Nieger, Baden Baden		
" Schwarze Gans "	0,75 l	39,00 €
Carbernet, Merlot, Carbernet Franc	1,50 l	75,00 €
Weingut Wambsganß		
2017 Garnacha Tintorera	0,75 l	31,00 €
Bodega Santa Cruz de Alpera		

weitere weine finden Sie in unserer iPad-Karte, unser Sommelier berät Sie gerne.

## Before Dinner Drinks

<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis   Champagner		12,00 €
<b>Gamblinis Spritz</b> Fruchtessenz   Winzersekt		6,90 €
<b>Tonic Essenz by Sensorik</b> (alkoholfrei) Tonic Essenz   Soda   Zitrone		4,50 €
<b>Crodino on Ice</b> (alkoholfrei) Crodino   Orange		5,50 €

## Schaumweine / Aperitif

<b>Champagner Rosé Grand Cru</b> André Robert	0,1 l	16,00 €
<b>Weißburgunder / Chardonnay Sekt Brut Rerserve,</b> Reichsrat von Buhl, Pfalz -Deidesheim	0,1 l	8,50 €
<b>Cremant de Elsass,</b> Domaine Hubert Reyser	0,1 l	6,90 €
<b>Traubensaft mit Kohlensäure und Ingwer</b> Schloß Neuweier, Robert Schätzle	0,1 l	4,60 €
<b>Sherry</b> Gutierrez Colosía - Jérez	5 cl	5,90 €
<b>Porto</b> Taylor's – Portugal	5 cl	5,90 €

## Sven Hemmann Feinschmeckermenu

**Langostino**  
Buttermilch | Granny Smith | Gurke



**Steinbutt**

Kaviar | Daikon | Dashi



**Chawanmushi**

Jakobsmuschel | Schweinebauch | Trüffel



**Picanha**

Koshihikari Reis | Paprika | Senfsaat



**Käsevariation**

Früchtebrot | Chutney | Trauben



**Bananensplit**

Schokolade | Tahitivanille | Sahne

**5 Gang Menü 85**

**4 Gang Menü 72€ (ohne Chawanmushi)**

**Weinbegleitung ab 37€**

**Rotweine offene**

<b>2015</b>	<b>Spätburgunder QbA trocken</b>	0,1 l	4,50 €
	Weingut Schätzle, Baden – Kaiserstuhl	0,2 l	8,50 €
<b>2017</b>	<b>Merlot trocken</b>	0,1 l	4,50 €
	Weingut Wambsganß, Pfalz	0,2 l	8,50 €
<b>2012</b>	<b>12 Lunas</b>	0,1 l	5,00 €
	Cuvée von Cabernet Sauvignon, Syrah & Garnacha	0,2 l	9,50 €
	El Grillo y La Luna, Somontano Spanien		
<b>2015</b>	<b>Versos de Veltuille, Mencia</b>	0,1 l	5,00 €
	Bodegas y Vinedos Estevez, Bierzo Spanien	0,2 l	9,50 €


**Roséweine offene**

<b>2018</b>	<b>Bone Dry Rosé</b>	0,1 l	4,50 €
	Reichsrat von Buhl, Pfalz	0,2 l	8,50 €
<b>2018</b>	<b>Rosado de Leorin</b>	0,1 l	5,00 €
	Emilion Valerio, Navarr	0,2 l	9,00 €

## Weißweine offene

<b>2017 Rieslaner -mild-</b>	0,1 l	4,50 €
	Weingut Wambsganß, Pfalz 0,2 l	8,50 €
<b>2017 Riesling "Ein PS"</b>	0,1 l	4,50 €
	Weingut Gehrig, Pfalz 0,2 l	8,50 €
<b>2018 Riesling</b>	0,1 l	4,50 €
	Weingut Rupp, Kraichgau 0,2 l	8,50 €
<b>2012 Weißburgunder</b>	0,1 l	5,00 €
	Weingut Siegrist, Pfalz 0,2 l	9,50 €
<b>2018 Schätzle's Grauburgunder QbA trocken</b>	0,1 l	4,50 €
	Weingut Schätzle, Baden - Kaiserstuhl 0,2 l	8,50 €
<b>2018 Sauvignon Blanc "Le Sauvage"</b>	0,1 l	4,50 €
	Weingut Gerig, Pfalz 0,2 l	8,50 €
2017/18 <b>Chardonnay</b>	0,1 l	5,00 €
	Weingut Klenert, Baden 0,2 l	9,50 €

## Vorspeisen

Feldsalat auf getrüffelnder Kartoffelcreme mit gepickeltem Gewürzkürbis, altem Balsamico und karamellisierten Kürbiskernen mit lauwarm geräuchertem Forellenfilet und frischem Meerrettich	12,80 € + 4,00 €
Carpaccio vom Thunfisch mit Rotkohlvariation, Kalamansi und Frischkäse	19,50 €
Parfait und Eis von der Gänseleber mit Guanaja-Schokolade, Feigenjus und geröstetem Brioche	23,00 €
Tatar vom Kalbsfilet mit fermentiertem Eigelb, frischem Meerrettich und eingelegten Perlzwiebeln	19,90 €
 „Kesselhaus-Gemüsegarten“ Kraut und Rüben, mariniert und gepickelt mit Sauerkraut-Dashi	14,80 €




**Auswahl von feinen spanischen Tapas**  
Meeresfrüchte, spanische Schinkenauswahl,  
Bergkäse und weitere Spezialitäten  
für zwei Personen 29,00 € | für eine Person 16,00 €

## Suppen

Maronen-Sellerieüppchen mit gebackenem Sellerie und Perigord-Trüffel mit gebratener Wachtel	11,00 € +4,00 €
Asiatische Entenessenz mit Dim Sum von confierten Entenkeulen, Staudensellerie und Shiitake	12,00 €

## Vegan und Vegetarisch

 Gebackene Linsenbällchen mit geräuchertem Sojajoghurt, Raz el Hanut, Datteln und Bulgur	20,50 €
---	---------

Geschmorter Sellerie mit Bierjus, Schmorzwiebelpüree,  
Eigelb und Piemonteser Haselnuss 21,00 €

## Fisch

Confierte Seeteufelmedaillons mit einem Bouillabaisse-Sud,  
geräucherter Paprika und Arroz con Jamon 29,80 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Beurre Blanc und Tagliolini,  
Babypinac und Tomate 30,50 €

Kabeljau-Loins in Traubenkernöl confiert mit Sesam-Chili-Lack, Dashisud,  
Rettich-Cannelloni mit Algen-Shiitakepilz gefüllt, Korianderkresse und Reischip 27,90 €

## Fleisch

Schwäbisch Hällisches Schweinesteak mit Kartoffelnussbutter-schaum,  
gepoppter Schwarte, zweierlei Rosenkohl, Pancetta und Orangen-Teriyakisoße 26,50 €

Roastbeef vom Nordschwarzwälder Weiderind mit Schmorzwiebeljus  
kleinem Gemüse und Kartoffelpralinen 28,50 €

Dreierlei vom Kalb mit Perigord-Trüffel, Schwarzwurzel,  
wildem Brokkoli und kleinem Kartoffelgratin 34,50 €

## Desserts

Gebackene Maiskräpfen mit Joghurt  
und Physalis in verschiedenen Konsistenzen 12,00 €


Terrine von der Guanaja-Schokolade mit Kokos,  
Himbeere und Macadamia Nuss 13,00 €

Frisch gebackenes Topfensoufflé mit Quittensorbet,

eingelegten Mandarinenfilets und Schokoladenbrownie 12,00 €

 Variation von hausgemachten Sorbets 9,50 €

Käsevariation mit Früchtebrot und Chutney 14,00 €

Vegane Speisen sind mit dem Symbol  gekennzeichnet. Für Ihren Nachwuchs haben wir eine Kinderkarte.  
Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie diese gerne bei unserem Servicepersonal an.