



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

ES IST UNS EINE GROSSE FREUDE, SIE IN UNSEREM
RESTAURANT CHALET AM KIENTAL BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

GENIEßEN SIE BEI UNS EINE AUTHENTISCHE LANDHAUSKÜCHE, DIE
REGIONALITÄT MIT INTERNATIONALEN KLASSIKERN VERBINDET.

WIR SCHÄTZEN DIE TRADITIONELLE KOCHKUNST, ABER AUCH DIE KREATIVE MODERNE.
HOCHWERTIGE MARKTFRISCHE PRODUKTE WERDEN RAFFINIERT UND DENNOCH
UNKOMPLIZIERT AUF DEM TELLER VEREINT. ZUTATEN AUS DER REGION VERARBEITEN
WIR MIT WISSEN UM IHREN TRADITIONELLEN URSPRUNG: MIT FANTASIEVOLLEN, KREATIVEN
IDEEN ERHALTEN DIE SPEISEN DANN ABER EINE GANZ EIGENE, ZEITGEMÄßE NOTE.
DAS ERGEBNIS SIND FINESSENREICHE GERICHTE MIT BODENHAFTUNG.

MIT AUSGESUCHTEN, SPANNENDEN WEINEN WERDEN WIR
AUF WUNSCH DIE EINZELNEN GERICHTE BEGLEITEN.

LEBENSMITTELINFORMATIONEN-ERGÄNZUNGSVERORDNUNG:

WIR SIND NICHT GENEIGT DAS SCHÖNE RESTAURANT
UND UNSERE SPEISEKARTE MIT EINER VERWIRRENDEN ANZAHL VON KENNZEICHNUNGEN,
SCHILDCHEN UND AUSHÄNGEN ZU VERSCHANDELN.

ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN GEHÖREN LAUT EU-VERORDNUNG:

EIER, ERDNÜSSE, FISCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, LUPINE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJABOHNEN, SCHWEFELDIOXID & SULPHITE SOWIE WEICHTIERE.

„ALLE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLEN ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN ENTHALTEN ODER GANZ DARAUS BESTEHEN.“

SOLLTEN SIE EINE ALLERGIE GEGEN DIESE ZUSATZSTOFFE HABEN,
SPRECHEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER DARAUF AN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT
UND VIEL FREUDE BEIM GENIESSEN.

ANDRÉ GÜNTHER
KÜCHENCHEF



DAS CHALET MENÜ

WELTOFFEN • EIGENWILLIG • KREATIV

THUNFISCHTATAR
SAIBLINGS-KAVIAR | GURKE | BRONZEFENCHEL

~ ~ ~

KRÄUTERSUPPE
POULARDE | BRIOCHE

~ ~ ~

GARNELE MAROCAIN
LITSCHI | TEMPURA | PISTAZIEN

~ ~ ~

BIRNEN SORBET
AUS DEM CHALET-BAUERNGARTEN
MIT CHAMPAGNER AUFGEGOSSEN

~ ~ ~

FILET VOM CHAROLAIS RIND
KOHLRABI-STAMPF | BLÄTTERTEIGRAVIOLI | CHAMPIGNON

~ ~ ~

ÎLE FLOTTANTE
EIERLIKÖREIS | TONKABOHNE | LEMON CURD

~ ~ ~

KÄSETELLER VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
TRAUBEN | NÜSSE | CHUTNEY

DAS CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTZWEIUNDVIERZIG EURO

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DAS CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTZWEIUNDZWANZIG EURO

(THUNFISCH, SUPPE, GARNELE, FILET VOM CHAROLAIS RIND, KÄSE)

DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR ZWEIUNDACHTZIG EURO

(THUNFISCH, FILET VOM CHAROLAIS RIND, DESSERT)



BEGLEITENDE WEINE

2017 SPÄTBURGUNDER (BLANC DE NOIR) "DEEP BLUE"

WEINGUT TESCH, NAHE
TROCKEN, SÄUREARM, KRAFTVOLL

~ ~ ~

2020 GELBER MUSKATELLER

GEIL'S SEKT- UND WEINGUT, RHEINHESSEN
TROCKEN, ERFRISCHEND MIT ZITRUSNOTEN

~ ~ ~

2018 RIPASSO DI VALPOLICELLA "LA GROLETTA" DOP

WEINGUT CORTE GIARA BY ALLEGRINI
AROMENFÜLLE: ROTE & SCHWARZE FRÜCHTE, WÜRZIG-SANFT, VOLLMUNDIG

~ ~ ~

2018 PREMIÈRES GRIVES 5cl

DOMAINE TARIQUET. CÔTE DE GASCOGNE
DEZENT SÜSS, WÜRZIG UND SCHLANK

~ ~ ~

2017 LATE BOTTLED VINTAGE PORT 5cl

GRAHAMS, DOURO
SÜß, KRAFTVOLL, ROTE BEEREN, PFLAUME, SAMTIG

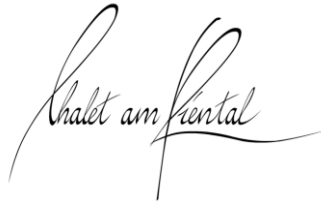
DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GLAS JE 0,1L DREIUNDVIERZIG EURO

(ZU SUPPE UND SORBET KEIN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GLAS JE 0,1L ACHTUNDDREIßIG EURO

(ZU SUPPE UND SORBET KEIN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GLAS JE 0,1L SIEBENUNDZWANZIG EURO



DAS KIENTAL MENÜ

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

CARPACCIO VOM RINDERFILET
RUCOLA | PARMESAN | PINIENKERNE

2021 WEIßER BURGUNDER
WEINGUT KNEWITZ, RHEINHESSEN
TROCKEN, BALANCIERT MIT FRUCHTIGEN UND NUSSIGEN ANKLÄNGEN

~ ~ ~

ZWIEBELSUPPE
MAJORAN | SCHNITTLAUCH | KÄSEBLÄTTERTEIG

~ ~ ~

FILET VOM WILDZANDER
KARTOFFELRÖSTI | SPINAT | KÜRBIS

2020 GEMISCHTER SATZ "WEITES LAND"
ALTE REBEN CHARDONNAY/RIESLING/MUSKATELLER/WELSCHRIESLING
WEINGUT ZULL, WEINVIERTEL
TROCKEN, EIN KORB VOLLER FRÜCHTE, SÄUREARM

~ ~ ~

HASELNUSS-SCHNITTE
SCHOKOLADE | KAFFEEEIS | FRÜCHTE

CRÉMANT DE LOIRE „TRESOR ROSÉ“
AOP SAUMUR, BRUT, MÉTHODE TRADITIONELLE, CABERNET FRANC
BOUVET-LADUBAY, ST. HILAIRE-ST. FLORENT, LOIRE
HERB, AUSBALANCIERT UND KRAFTVOLL, FEINE PERLAGE

DAS KIENTAL-MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDACHTZIG EURO

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ GENIEßEN FÜR NEUNUNDZWANZIG EURO

(ZUR SUPPE KEIN WEIN)



VORSPEISE

GEBEIZTES SAIBLINGS FILET
VINAIGRETTE | ESTRAGON | BROT CHIP

ZWANZIG

~ ~ ~

THUNFISCHTATAR
SAIBLINGS-KAVIAR | GURKE | BRONZEFENCHEL

ZWEIUNDZWANZIG

~ ~ ~

CARPACCIO VOM RINDERFILET
RUCOLA | PARMESAN | PINIENKERNE

ZWEIUNDZWANZIG

~ ~ ~

WINTERLICHER BLATTSALAT
COUSCOUS | FENCHEL & PAPRIKA | ROTE BETE

ZWEIUNDZWANZIG

SUPPE

ZWIEBELSUPPE
MAJORAN | SCHNITTLAUCH | KÄSEBLÄTTERTEIG

VIERZEHN

~ ~ ~

KRÄUTERSUPPE
POULARDE | BRIOCHE

FÜNFZEHN

~ ~ ~

MARONEN-CAPPUCCINO
HIRSCHSCHINKEN | ZIMT | WALNUSSBAGUETTE

SECHSZEHN



ZWISCHENGERICHT

GARNELE MAROCAIN
LITSCHI | TEMPURA | PISTAZIEN

FÜNFUNDZWANZIG

~ ~ ~

FILET VOM WILDZANDER
KARTOFFELRÖSTI | SPINAT | KÜRBIS

DREIßIG

HAUPTGANG

FILET VOM CHAROLAIS RIND
KOHLRABI-STAMPF | BLÄTTERTEIGRAVIOLI | CHAMPIGNON

VIERUNDFÜNFZIG

~ ~ ~

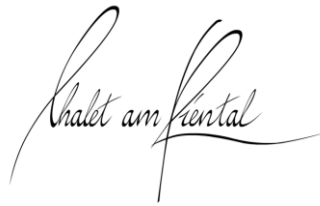
FILET VOM WILDZANDER
KARTOFFELRÖSTI | SPINAT | KÜRBIS

ZWEIUNDVIERZIG

~ ~ ~

OFENFRISCHE BARBARIE ENTE
KARTOFFELKNÖDEL | APFELBLAU-KRAUT | BIRNE
BRUST UND KEULE SECHSUNDREIßIG
WAHLWEISE BRUST ODER KEULE ACHTUNDZWANZIG

DIE FRANZÖSISCHE BARBARIE ENTE - DER KÖNIG DER ENTEN. DIE BARBARIE ENTE STAMMT AUS EINER WILDEN RASSE AUS SÜDAMERIKA UND WURDE IM 16. JAHRHUNDERT DOMESTIZIERT UND DAMALS VON CHRISTOPHE COLUMBUS IMPORTIERT. DIE BARBARIE ENTE UNTERSCHIEDET SICH DURCH IHR ROTES, MAGERES FLEISCH, DAHER IHR NAME «MAGERE ENTE». IHR UNNACHAHMLICHER GESCHMACK UND IHR ZARTES FLEISCH, MACHEN AUS IHR EINES DER SYMBOLE DER FRANZÖSISCHEN GASTRONOMIE.



DESSERT

ÎLE FLOTTANTE

EIERLIKÖREIS | TONKABOHNE | LEMON CURD

ACHTZEHN

~ ~ ~

HASELNUSS-SCHNITTE

SCHOKOLADE | KAFFEEEIS | FRÜCHTE

SECHZEHN

~ ~ ~

LEBKUCHEN PARFAIT

WILDBEEREN | SPEKULATIUS | ORANGENSORBET

ACHTZEHN

KÄSE

KÄSETELLER VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

TRAUBEN | NÜSSE | CHUTNEY

ACHTZEHN

WER GLAUBT, KÄSE SEI EINFACH NUR KÄSE, DER IRRT SICH. VOR ALLEM WENN ES SICH UM ROHMILCHKÄSE HANDELT. ZIEGEN-, SCHAFS-, UND KUHMITLCHKÄSE IN CIDRE GEWASCHEN, IN CALVADOS GETRÄNKT, IN CHAMPAGNER GEWENDET, GEBÜRSTET ODER AUF STROH GEREIFT - DIE HOHE KUNST DES 'AFFINIERENS' IST EINE GANZ BESONDERE. DENN DIE VERFEINERUNG ODER VEREDELUNG VON KÄSE (AFFINAGE) GIBT ES IN DEUTSCHLAND KAUM.



HERRSCHINGER WEIHNACHT

GEBEIZTES SAIBLINGS FILET
VINAIGRETTE | ESTRAGON | BROT CHIP

~ ~ ~

MARONEN-CAPPUCCINO
HIRSCHSCHINKEN | WALNUSSBAGUETTE | ZIMT

~ ~ ~

OFENFRISCHE BARBARIE ENTE
SAFTIGE BRUST & ZARTE KEULE
KARTOFFELKNÖDEL | APFELBLAU-KRAUT | BIRNE

~ ~ ~

LEBKUCHEN PARFAIT
WILDBEEREN | SPEKULATIUS | ORANGENSORBET

DAS WEIHNACHTS-MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR ZWEIUNDACHTZIG EURO

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DAS WEIHNACHTS-MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR ZWEIUNDSECHZIG EURO

(SUPPE, BARBARIE ENTE, DESSERT)

WEIN DES HAUSES

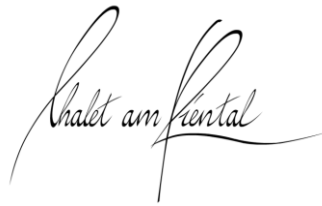
2021 CHALET AM KIENTAL GRAUBURGUNDER
EMIL BAUER / PFALZ

GLAS 0,1L ACHT - FLASCHE 0,75L ACHTUNDVIERZIG

2020 CHALET AM KIENTAL CUVÉE NOIR
EMIL BAUER / PFALZ

GLAS 0,1L SIEBEN - FLASCHE 0,75L ZWEIUNDVIERZIG

DAS WEINGUT EMIL BAUER UND SÖHNE VEREINT TRADITION UND INNOVATION. DER FAMILIENBETRIEB IST IN LANDAU-NUSSDORF BEHEIMATET, RUND 16 KILOMETER SÜDLICH VON NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE. AN DER SPITZE STEHT NUN DIE FÜNFTHE GENERATION BAUERS, EIN KOMPETENZ-DUO AUS DEN BRÜDERN ALEXANDER UND MARTIN BAUER, DIE MIT EXZELLENTE WEINEN UND AUßERGEWÖHNLICHEN ETIKETTEN FÜR FURORE SORGEN.



APÉRITIF

GLAS CHAMPAGNER DELAMOTTE 0,1L € 15,00

WI'Secco ROSÉ 0,1L € 9,50

WEINGUT WIRSCHING, FRANKEN

GIN TONIC 0,2L € 11,00

GORDON'S GIN / SCHWEPES TONIC

CAMPARI SODA / ORANGE 0,2L € 8,50 / € 9,50

CAMPARI / SODA BZW. ORANGENSAFT

NEGRONI 0,2L € 11,00

CAMPARI / GIN / ROTER WERMUT / ORANGE

ROSATO MIO 0,2L € 9,50

RAMAZOTTI ROSATO / PROSECCO / BASILIKUM

ROSECOCKTAIL 0,2L € 9,50

ROSENSIRUP / PROSECCO / MINERALWASSER

LILLET WILD BERRY 0,2L € 9,50

LILLET BLANC / SCHWEPES WILD BERRY / BEEREN

APEROL SPRITZ 0,2L € 9,50

APEROL / RIESLING / MINERALWASSER

HUGO 0,2L € 9,80

VERMOUTH BELSAZAR 0,05L € 7,50

SHERRY LUSTAU 0,05L € 7,50

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

CRODINO / SANBITTER 0,1L € 6,50

MARTINI-COCKTAIL 0,2L € 8,50

MARTINI VIBRANTE BZW. FLOREALE / TONIC

HUGO 0,2L € 7,50

TONIC / HOLUNDERSIRUP / MINERALWASSER / MINZE