



## **01. März 2017 – Traditionelles Heringsessen**

Mittags und abends bieten wir Ihnen feinste Herings-Variationen - selbst eingelegt.

**„Unsere Heringe kommen nicht aus der Tüte,  
sondern aus der Nordsee.“**

### **Der Klassiker nach Hausfrauenart**

- mit Apfel, Schlotten-Zwiebeln, Creme Fraiche und Gürkchen

\*\*\*

### **Der Pfälzer**

- mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Pfälzer Rieslingmarinade, mit viel Petersilie

\*\*\*

### **Der Pfiffige**

- mit Honigessig und Olivenöl, jungem Knoblauch und Backzwiebeln

\*\*\*

### **Der Gebratene**

- eingelegter Brathering nach guter alter Tradition

\*\*\*

### **Der Rote**

- in einer Portugieser-Schwarzer-Pfeffer-Marinade, Balsamico-Korianderkraut und Basilikum

\*\*\*

### **Der Exot**

- mit Mango, einem Hauch von Curry und Creme Fraiche

\*\*\*

### **Der Tartar**

- gehackt mit einer Tartar-Soße

Alle Gerichte werden mit Pellkartoffeln serviert.

Am Buffet darf so lange gegessen werden, bis kein Fisch mehr da ist...

18 €/ pro Person

- Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung! -

**\*\*\*Genuss verschenken! Diner-Gutscheine & Gutscheine für unsere besondere Momente\*\*\***

**karlbacher** restaurant | christian rubert | 67229 Großkarlbach | Hauptstraße 57 | Tel. 06238 37 37 | info@karlbacher.info |



| [www.karlbacher.info](http://www.karlbacher.info) | [www.facebook.de/restaurant.karlbacher](https://www.facebook.de/restaurant.karlbacher) |

