

OSTERN 2017

Als Amuse bouche servieren wir Ihnen unser „Karlbacher“ Oster-Überraschungs-Ei, mit Nordseekrabben und Keta Kaviar.

VORSPEISEN

Spargelcreme Süsspchen und Donnersberger Landschwein Schinken im Brotteigmantel gebacken, 19 €

Variation vom Taschenkrebs als Cannelloni und dem Pulpo „Carpaccio“, Grüner Spargel in Apfel Vinaigrette und Romana Salat 22,50 €

„Salade Gourmande“ mit Hummermedaillons und geräucherter Entenbrust Spargel in Kräuter- Orangen-Vinaigrette, Erbsen Mousse 25,50 €

Kalbsrücken im Kräutermantel gegart, Tomaten, Büffel Mozzarella, Rucola und Parmesan 26,00

FISCH

Seezungenfilet „Souflée“ in Rieslingsoße auf frischen Bandnudeln, jungem Spinat und glacierte Gemüse 28 €

Seehechtrücken auf einem Parmesan Kartoffel Püree, Spargel vom Grill und Burgunder Trüffel 28,50 €

FLEISCH

„Tranche“ vom Milchkalb-Kotelett mit Kirschtomaten-Sugo, gebratenem grünen Spargel im Parma-Schinkenmantel und Kräuter-Risotto 32 €

Lamm Keule und Karre im Thymian Jus, Kopfsalat Gemüse und gefüllte Tomaten Provençale, Rosmarin Grieß-Klößen 29 €

Medaillons vom Dry Age „Aubrac“ Beef Entrecôtes, auf Spargel Frühlings Gemüse Ragout, Pommes „Anna“, Echalotten-Jus 36 € menü +3€

DESSERT

Rhabarber Mascarpone- Tartelette, Rhabarber Sorbet und Meringue Crumble 13,50 €

Panna Cotta „Cube“, Erdbeer-Salat und Sorbet, Karlbacher Limetten Tafel-Schokolade 14,50 €

„Café Gourmand“ Karlbacher begleitet von kleinen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie 12,50 €

Käsevariation mit Obstbrot und hausgemachtem Gelée 12,50 €

Wir servieren Ihnen die Speisen als...

3 Gang Menü zu 52 € | mit Weinbegleitung, je ein Glas Wein (0,1 l) pro Gang 67,00 €

4 Gang Menü zu 65 € | mit Weinbegleitung, je ein Glas Wein (0,1 l) pro Gang 85,00 €

5 Gang Menü zu 74 € | mit Weinbegleitung, je ein Glas Wein (0,1 l) pro Gang 99,00 €