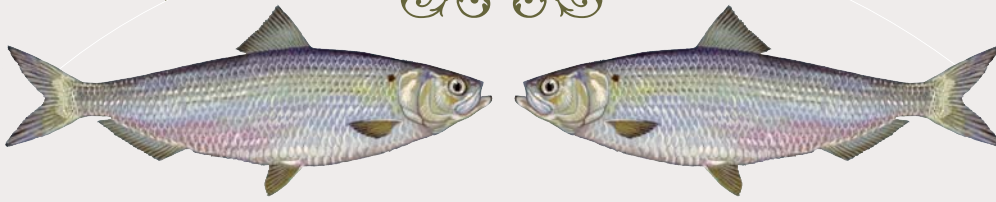


# HERINGSZEIT



**Liebe Gäste,**

junge Heringe wie von meinem Opa – lassen Sie sich das nicht entgehen!  
Diese Spezialität bieten wir Ihnen am **2. und 3. März 2022** an.

Die Heringe werden sorgfältig per Hand filtriert, hierbei wird die Milch der männlichen Heringe und der Roggen der weiblichen Heringe getrennt (beides wird später wieder zum Hering gegessen). Anschließend werden die Heringe eingesalzen, im Eichenfass eingelegt und dann gewässert.

---

## DIE KARLBACHER BOX FÜR 2 PERSONEN ENTHÄLT:

---

- 4 doppelte Heringsfilets in Weißweinessig / Öl mariniert  
– ein Schuss Apfelschnaps kommt auch dazu
- je 150 g weiße Pellkartoffeln / lila Kartoffeln / Bamberger Hörnchen
- 1 Soße Hausfrauenart mit Zwiebeln, Apfel, Salzgurken und Creme Fraiche aus der Normandie
- 1 Honig-Senfsoße mit roten Zwiebeln, Mango und Creme Fraiche aus der Normandie
- 1 Tartarsoße mit gekochtem Ei, Kapern, Schnittlauch und Mayonnaise
- Gurkensalat – Gelbe Beete Salat – gesalzene Frühlingszwiebeln



*Bitte bestellen Sie rechtzeitig, da das salzen und marinieren der Heringe mehrere Wochen in Anspruch nimmt. Die Box kann von Montag bis einschließlich Sonntag nach Terminabsprache bei uns abgeholt werden (das Angebot ist unabhängig vom Lockdown).*

**Die Box für 2 Personen kostet 36,- €**

*Aus Nachhaltigkeitsgründen werden die Lebensmittel in Glasgefäße verpackt, für die wir ein Pfand von 10,- € erheben.*

Wir freuen uns auf ihre Bestellung!

**karlbacher**

Restaurant | Christian Rubert