

25.-29. MÄRZ

NOSTALGIEWOCHE



karlbacher
Restaurant | Christian Rubert

VORSPEISEN

- »Soupe VGE« – steht für Valerie Giscard d’Estaing 25,50 €
wurde 1975 von Paul Bocuse für ein Mittagessen im Elysee Palace kreiert
die Suppe besteht aus einer Geflügel-Bouillon-Foie Gras und schwarzem Trüffel (a-c-e-f-i)

- Terrine de Campagne** 24,50 €
Bauern-Terrine mit Kalbsleber, serviert mit eingelegten Gemüse, kandiertem Apfel,
Spargel in Petersilien-Vinaigrette und Pistazien-Brioche (a-c-h-i-m)

- Salade de Homard** – Hummer, Gemüse-Macedoine, Petersilie-Vinaigrette ganzer Hummer 45,00 €
und Cocktailsoße (b-c-d-e-h-n) halber Hummer 24,00 €

- Terrine de foie gras confiture des Vosges** 26,50 €
Gänsestopfleber-Terrine mit Löwenzahn-Konfitüre, kandierte Früchte, geröstetes Brioche (a-b-c)

- Gratin de Saint Jacques** 26,00 €
klassische Französische Jakobsmuscheln in der Schale gratiniert, 3 Stück (b-e-i)

- Quenelles de brochet aux écrevisses sauce Nantua** 22,50 €
Hechtklößchen mit Flusskrebse, begleitet von Pilaw-Reis (a-b-c-e-h-n)

- L’escalope de foie gras poêlée aux pommes** 26,50 €
gebratene Entenstopfleber mit Apfel und Blätterteig »Tatin« Blaubeer-Konfitüre (a-e)***

- Cuisse de grenouille sautée à la persillade et à l’ail** 29,00 €
»Frische« Froschschenkel, klassisch in Petersilie-Knoblauch-Butter gebraten (a-e)

25.-29. MÄRZ

NOSTALGIEWOCHE



karlbacher
Restaurant | Christian Rubert

FISCH

Filet de Soles „Fernand Point“ 32,00 €

Seezungenfilet mit Hollandaise überbacken, Spargel und Salzkartoffeln

Loup de mer en croute sauce choron 29,50 €

Wolfsbarschfilet zusammen mit einer Fisch-Mousseline in Blätterteig gebacken

Lotte crème de morilles 31,00 €

Bretonischer Seeteufel in Morchelrahmsouße, Bandnudeln, Spinat

FLEISCH

Cassoulet de Confit D'agneau – 27,50 €

Lamm Confit (12 Stunden im Gänseschmalz gegart), Weißer-Bohnen-Eintopf

Veau de lait 31,00 €

Brust & Rücken vom Milchkalb, Kartoffelpüree und Vichy Karotten

Poulet de Bresse aux morilles 34,00 €

Bresse-Poularde in Morchel-Soße, Kartoffelgratin

Bœuf au vin rouge à la moelle –

Rinderfilet in Rotweinsouße mit Markknochen, Gemüse und Kartoffeln serviert 32,00 €

oder »Rossini« mit gebratene Foie Gras 42,00 €

Tripes à la mode de Caen 18,50 €

Kuttelgericht, im 14. Jahrhundert in der Normandie von einem Benediktinermönch erfunden.

Das Essen von Kutteln ist Vertrauenssache – hier isst sie der Chef leidenschaftlich gerne!

Rognons de veau sauce moutarde et pâtes au beurre 22,50 €

Kalbsnierchen in Dijonsenf-Soße mit Band

MENU DU »PETIT« GOURMAND: 3-GANG: 49,00 € / 4-GANG: 62,00 €

Terrine de Campagne, Bauern-Terrine im Bärlauch Mantel, kandierter Apfel, eingelegte Spargel, Frühlingsalat
oder

Quenelles de brochet aux écrevisses sauce Nantua Hechtklößchen mit Flusskrebse, begleitet von Pilaw Reis

Loup de mer en croute sauce choron, Wolfsbaschfilet mit Fisch-Mousseline im Blätterteig gebacken

oder

Cassoulet de Confit D'agneau – Lamm Confit 12 Stunden im Gänseeschmalz gegart, Weiße-Bohnen-Eintopf

oder

Rognons de veau sauce moutarde et pâtes au beurre – Kalbsnierchen in Dijon Senfsoße mit Bandnudeln

Plateau de Fromage – Käse von unserem Reifmeister aus Strasbourg

oder

Assiette Gourmande – Dessert Variation aus unserer Patisserie

MENU DU »PETIT« GOURMAND: 3-GANG: 58,00 € / 4-GANG: 76,00 €

Salade de Homard Paul Bocuse – 1/2 Hummer Gemüse-Macedoine, Petersilie Vinaigrette und Cocktailsoße
oder

Terrine de foie gras confiture des Vosges – Gänsestopfleber-Terrine mit Löwenzahn Konfitüre, kandierten Früchte und geröstete Brioche

oder

Gratin de Saint Jacques – Jakobsmuscheln in der Schale gratiniert

oder

L'escaloppe de foie gras poêlée aux pommes – Gebratene Gänsestopfleber

Lotte crème de morilles – Bretonischer Seeteufel in Morchel-Rahmsoße mit Bandnudeln und Spinat

oder

Veau de lait – Milchkalb Brust und Rücken, Kartoffel Püree und Vichy Karotten

oder

Poulet de Bresse aux morilles – Bresse Poularde in Morcheln Soße, Kartoffelgratin

oder

Bœuf au vin rouge à la moelle – Rinderfilet in Rotweinssoße mit Markknochen, Gemüse und Kartoffeln serviert

Plateau de Fromage – Käse von unserem Reifmeister aus Strasbourg

oder

Assiette Gourmande – Dessert Variation aus unserer Patisserie

25.-29. MÄRZ

NOSTALGIEWOCHE



karlbacher
Restaurant | Christian Rubert