

11.– 22. März 2020

karlbacher
Restaurant | Christian Rubert

LOW CARB

Zum Amuse bouche servieren wir ihnen
»Oeuf mouillette« mit Kaviar vom Wildlachs
und schwarzen Weizenmehl-Blini

Carpaccio vom Simmentaler Weideochsen, Echalotten-Merlot-
Essig-Marinade, Salsa verde, Belper Knolle und Mandeln

Jakobsmuscheln im Mangoldblatt pochiert,
in einem Karotten-Kokos-Süppchen mit Orangen-Schaum

½ Hummer auf schwarzen Beluga Linsen,
Gurken und Staudensellerie in »Sisi« Holunderblüten-Essig

»Polo-Tonno« vom Bio-Ried-Gockel und Bluefin Thunfisch,
fermentierter Senfkohl-Ingwer-Sesamöl und eingelegter Rettich

Steinbutt pavé, Pastinaken in dreierlei Texturen
und Vanille jus, Jasminreis

»Hip« vom australischen Jack's Creek Wagyu Beef,
kurzgebraten auf der Teppanyaki, frischer schwarzer Pfeffer,
Rucola-Tomaten-Mais-Balsamico und Pecorino

»Eis-Tee Grüner Apfel«, Himbeeren und Ananas

4-Gang-Menü: 82,00 € / 5-Gang-Menü: 100,00 € / Komplettes Menü 128,00 €