

14.02.2022 · VALENTINSTAG



Menu d'amore



Zum Aperitif

servieren wir Ihnen pochierte Austern auf Sellerie-Ingwerpüree
mit Amalfi Zitronenschaum

Amuse Bouche

*Ceviche von wilden Garnelen mit Orange und Granatapfel

*Kroepoek mit gebeiztem Barsch

*gedeckter Flammkuchen mit Speck und Aal

Madame

Thunfischtartar auf einem roten Paprika-Spiegel, wilder Brokkoli,
Wassermelone vom Grill und Pomelo, dazu servieren wir einen Ingwerlikör

Monsieur

Rindertartar in Meerrettichmayonnaise, Friséesalat, Chanteney Möhrchen
und Wachtelei mit Speck, dazu servieren wir einen Cognac

Hummerravioli auf gebratene Pak choy Gemüse »Curry«
mit Ananas – Mango – Champignon und gelbe Beete

Steinbuttfilet auf grünen Linsen, englischer Sellerie – Lauch und grüner Spargel
Champagner Sabayonne, kandierte Erdbeeren

Blutorange Rum sauer

Madame

Tranche vom Kalbskotelett, Kartoffeln-Petersilienwurzel und Kohlrabi
in einer Safrancreme, Estragonjus

Monsieur

Tranche vom Rinderkotelett, kandierte Rotwein-Echalotten,
Gemüse »Fleurons«, Ofenkartoffeln mit jungem Knoblauch

karlbacher »Heiße Liebe« mit weißer Schokolade,
Vanille Eis und Himbeeren

Das Menü servieren wir für 98,00 € / pro Person

Das Menü pour Deux mit einer Flasche Champagne Legrass Haas Blanc de blanc
oder Champagne Dampierre Rosé 250,00 € / für 2 Personen

karlbacher *Le menu pour deux*