

»GRAND MENÜ« Sommer N°2



VORSPEISEN

½ Hummer – Déclinaison von der Karotte – Zitrusfrüchte – Melone 32,00 €
und Balsamico Perlen..... + 4,00 € im Menü

Warm geräucherte Perlhuhn Brust, Pfifferlinge »á la Plancha«,..... 28,50 €
geschmorter Thymian-Pfirsich – grüner Spargel

Gebratene Foie Gras »Schwarzwälder« mit Café-Schokolade und Kirschen 29,00 €

FISCH

Loup de Mer – Orecchiette – Salsiccia – Meeresfrüchte (scharf!)..... 42,00 €

Seeteufel, Ur-Tomaten-Kompott und Spitzpaprikaschaum, Pfifferlinge,
geschmorter Pak Choi und Einkorn 38,50 €

FLEISCH

Rücken vom Limousin Lamm, Lammstelzen im Filo Teig 41,00 €
»Paella« Gambas – Vongole

Rehrücken, Spitzkohl, Aprikosen und Pfifferlinge, Semmelknödel 39,00 €

DESSERT

Pochierte Aprikosen mit Thymian und Sternanis,
Mandel Eis, Biskuit, Mascarpone Creme und Azina Kresse 15,50 €

Gestockte Crème »nach acht«, Himbeeren-Sorbet, Pistazien und Matcha Tee 15,50 €

Käsevariation mit hausgemachtem Gelee 12,50 €

Küchenzeiten

Mi | Do | Fr | Sa: 12 – 14
Uhr und 18 – 22 Uhr
So: 12 – 22 Uhr

Unsere Frühlingsspeisen servieren wir auch als Menü

3-Gang: Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Dessert ... 58,00 €
4-Gang: Vorspeise, Fisch + Fleisch, Dessert 76,00 €
5-Gang: 2 Vorspeisen, Fisch + Fleisch, Dessert ... 92,00 €

karlbacher

Restaurant | Christian Rubert