

»Grand Menü« bis Ende 2021



VORSPEISEN

Bouillabaisse Facon Marseillaise mit Fischfilet, Croutons und Rouille 26,00 €

*Als Hauptgericht mit einer Fischplatte serviert a part. 42,00 €

Terrine von der Foie gras, Gewürztraminer Gelee, Apfel-Vanille, 29,00 €
pochierte Rotweibirnen, Maronenpüree und Brioche

»Salade Gourmande« mit Hummer und Jakobsmuscheln, Löwenzahn, 32,00 €
Mandarinen und weiße Bohnen-Creme

Wachtel, Feldmöhren und Petersilienwurzel in Balsamico glaciert, 28,00 €
Quitte, Chicorée und Walnüsse

FISCHGERICHTE

Saibling Filet auf der Haut gebraten, Lauch Gemüse und schwarze Trüffel 34,00 €
aus dem Perigord, gestampfte Kartoffeln

Seeteufel Tournedos auf Kürbis-Risotto, Birnen mit Lardo Speck, 29,00 €
wilder Broccoli und Grünkohl

Steinbutt Filet, Babyspinat, Bandnudeln und Riesling-Schaum 42,00 €

FLEISCHGERICHTE

Entenbrust im Merlot Jus, Wirsinggemüse, Selleriepüree, Quitte- & Kerbelwurzel 32,00 €

Duo vom Kalbsbäckchen und Kalbslende, Wintergemüse Allerlei, Kartoffelpüree 32,00 €

Chateaubriand vom Jungbulle, Rotwein-Echalotten, glacierte Feigen, 42,00 €
Wurzelgemüse und Schlosskartoffeln

*Als »Rossini« mit gebratener Foie-Gras 49,00 €

DESSERT entnehmen Sie bitte unserer Dessertkarte

Küchenzeiten

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

Variationen

3-Gang: Vorspeise, Hauptgang, Dessert 58,00 €
4-Gang: Vorspeise, 2 Hauptgänge, Dessert 76,00 €
5-Gang: 2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, Dessert ... 91,00 €

karlbacher

Restaurant | Christian Rubert