

»GRAND MENÜ« Frühling N°1



VORSPEISEN

Warm geräucherter Loup de Mer – Erbsen, Gurke und Dill, Schwarzbrot
Erbsensud mit Anis – Creme Fraiche – Felchen Kaviar 28,00 €

Kalbstafelspitz in schwarzer Trüffel Vinaigrette
Rucola – Radieschen – Apfel – Sellerie - Möhren 32,00 €

Poularde im Kohlmantel
Cipolle Zwiebelsalat mit Balsamico – Gougères au Comté 26,50 €

Hummer Raviolo – junger Spinat – grüner Spargel und wilder Broccoli 32,00 €
mit 10g. Kaviar Imperial und Creme Fraiche aus der Normandie (+18,- € im Grand Menü)

FISCH

Norwegischer Dorsch – „gebrannte“ Kaisergranaten – Lauch – Sellerie 38,00 €
Kartoffel Mousseline – Haselnuss und Vanille

Saint Pierre – Wirsing – Speck – Morcheln und Bandnudeln 39,50 €

FLEISCH

Kalbslendchen auf Frühlingswirsing, Gemüse Panaché, 36,50 €
Risotto Milanaise mit Safran

Perlhuhn „Pot au Feu“ – Foie Gras Ravioli – Geflügelbouillon 39,00 €

Black Angus Beef Entrecôtes und Bœuf Bourguignon 44,00 €
Frühlingsgemüse-Ragout und Bandnudeln (+3,- € im Grand Menü)

Küchenzeiten

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

Unsere Herbstgerichte servieren wir auch als Menü

3-Gang: Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Dessert ... 68,00 €
4-Gang: Vorspeise, Fisch + Fleisch, Dessert 86,00 €
5-Gang: 2 Vorspeisen, Fisch + Fleisch, Dessert... 99,00 €

karlbacher

Restaurant | Christian Rubert

»GRAND MENÜ« Frühling N°1



DESSERT

Zitronen-Mascarpone-Tartelette mit Pfälzer Rosé-Sekt-Sorbet, Hafer-Joghurt-Crumble	14,50 €

Valrhona-Schokoladen-Törtchen, Kürbiskernöl Eis, Karamell Krokant	14,50 €

Käsevariation mit Obstbrot und Gelee	12,50 €

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

Unsere Herbstgerichte servieren wir auch als Menü
3-Gang: Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Dessert . . . 68,00 €
4-Gang: Vorspeise, Fisch + Fleisch, Dessert 86,00 €
5-Gang: 2 Vorspeisen, Fisch + Fleisch, Dessert. . . 99,00 €

karlbacher
Restaurant | Christian Rubert