

Sehr geehrte Gäste,

seit letzte Woche steht es fest, wir werden das Restaurant in diesem Jahr nicht mehr öffnen können. Nun haben wir aber Planungssicherheit und können Ihnen folgendes für die anstehenden Feiertage zur Abholung – jeweils von 10:30 bis 15:00 Uhr – anbieten:

- 23. Dezember:** »Journée Grand Chef«
- 24./25./26. Dezember:** »Weihnachtsmenü«
- 27. Dezember:** »Special Sonntagsbraten«
- 30. Dezember:** »Journée Grand Chef«
- 31. Dezember:** »Special Sylvester« folgt

Während der Abholtage bieten wir Ihnen außerdem im Weckglas oder vakuumiert zum mitnehmen:

- Hummersüppchen
- Fischsuppe Bouillabaisse
- Foie Gras Terrine mit Apfelkompott
- Gratinierte Jakobsmuscheln in der Schale
- Fasan Saumagen mit Butternut Kürbis und Maronen dazu
Elsässer Riesling Sauerkraut
- u.v.m.

Wichtig: Die aktuelle Lage verlangt viel Aufwand um an Top-Ware zu kommen. Für alle Anfragen gilt die Devise »je früher je besser«!

Aufgrund der großen Nachfrage bitten wir Sie, Ihr Geschirr von Montag bis Mittwoch 14./15./16. und 21./22./23. Dezember 2020 nach vorheriger Absprache im Restaurant abzugeben.

Journée »Grand Chef«

23. + 30. Dezember

Diese Tage sind für die Hobbyköche unter Ihnen vorgesehen. Wir versuchen alles, um Ihnen eine Vielzahl an hochwertigen Lebensmitteln im Rohzustand zu besorgen.

Fisch & Meeresfrüchte

Jakobsmuscheln in der Schale, bretonische Hummer, versch. Austern, Gambas

Wildfangfische direkt aus der Bretagne: Seeteufel, Steinbutt, große Seezungen, Wolfsbarsch

ausgenommen, geschuppt, filetiert (mit den Gräten extra oder mit einem Fischfond)

Geflügel aus Frankreich

Wachteln, Bresse-Poularden, Tauben »Label Rouge«

im ganzen oder »hohl« ausgelöst zum füllen (mit der Karkasse oder mit einem Geflügelfond)

Fleisch

Besondere Rinderrassen, Bisonfleisch, Limousin Kalb, Dry Age-Waygu

Ganz – pariert – mit unserer Demi glace der Extraklasse

Sonstiges

Trüffel, Kaviar und Käse vom »Reifemeister« Monsieur Antony

u.v.m – sprechen Sie uns an!



karlbacher

Restaurant | Christian Rubert

Hauptstraße 57 · 67229 Großkarlbach · Tel. +49 (0) 62 38 37 37
info@karlbacher.info · www.karlbacher.info

 www.facebook.de/restaurant.karlbacher

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

WEIHNACHTSMENÜ 24./25./26. Dezember

BEGLEITET VON EINEM RIESLING VOM WEINGUT REIBOLD AUS FREINSHEIM

3-Gang-Menü: 42,- € | 4-Gang-Menü: 52,- €

VORSPEISEN

- Hausgebeitzter Graved Lachs »Label Rouge« mit Kartoffelbrioche, Gurkenrelish und Mango-Ragout
- Kalbstafelspitz »Cannelloni« mit Krebsfleischremoulade gefüllt, grünem Spargel und Gemüsevinaigrette
- Fasan Terrine mit Foie Gras – Apfelkompott – Friséesalat mit Maronen und Walnuss-Brioche
- ½ Bretonischer Hummer »Façon Paul Bocuse« (im Menü +15,- €)
- Wildschwein-Sauerkraut-Ravioli in einer schwarzen Trüffelsoße (im Menü +15,- €)

HAUPTGERICHTE | FISCH

- Seeteufel an der Gräte gebraten auf einem Meeresfrüchte-Risotto mit Gambas und Jakobsmuscheln im Safransud und jungem Senfkohl-Gemüse
- Steinbutt auf Babyspinat, grüner Spargel, Champagnerschaum, frische Bandnudeln (im Menü +15,- €)

HAUPTGERICHTE | FLEISCH

- Kalbsrücken mit einer Champignon Duxelle gefüllt – gebratener Schwarzwurzel und Kartoffelpüree
- Chateaubriand in Echalotten-Rotweinsauce, geschmorter Kopfsalat, Gemüse und Ofenkartoffeln (im Menü +15,- €)
- Pfälzer Rehrücken auf gebratenem Wirsing, mit »Macaire Kartoffeln«, Waldpilzen und Großkarlbacher Spätburgunderjus (im Menü +15,- €)

DESSERT

- »Bûche de Noël« französische Weihnachts-Biskuitrolle mit Waldbeerencreme und frischem Obst
- Portion Käse von unserem Käsemeister Monsieur Antony

27. DEZEMBER: »SPECIAL SONNTAGSBRATEN«

Abholung ab 11:00 Uhr

- Rinderbraten / Wildschweinbraten / Rehbraten aus der Keule gelöst und gerolltPortion 21,- € mit Rahmwirsing, Kartoffelknödel, Wurzelgemüse und Obstsoße
- Bauernente freilaufend (ab 2 Personen)pro Portion 26,50 € mit Rahmwirsing, Kartoffelknödel, Wurzelgemüse und Obstsoße
- Als Vorspeise eine Festtags-Kraftbrühe mit Marklößen und »Raviowild« Maultaschen ...Portion 9,- €

