

Cuisine à porter

VORSPEISE

Wintersalat Gourmande Surf & Turf mit mariniertem Lachs und geräucherter Entenbrust, mariniertem Weißkohl-Chicorée und Orangen

oder

»Socca« de Nice aus Kichererbsenmehl mit Aubergine Püree, Tahin Sesampaste-Paprika Kompott, Grillzwiebel Püree dazu servieren wir ihnen frischen Thunfisch

oder

Reh-Pfifferlinges-Ravioli in Speck-Rahmsoße auf einem Mangoldgemüse mit Birnen vom Grill

HAUPTGERICHT

»Blanquette« Weißweintopf mit Champignons und Wurzelgemüse, Seeteufel und Krabben, dazu servieren Kartoffeln-Variation verschiedener Sorten

oder

Kalbskotelett auf einem Bohnen Ragout »Cassoulet« mit geräuchertem Paprika und pikanter Chorizowurst

DESSERT

Käse Vario

oder

»Dome« au Chocolat mit Mango und »Jogurette«

3-Gang Menü 34,00 € · 4-Gang Menü 46,00 €

CHRISTIAN RUBERTS KLASSIKER

- **Terrine de Foie gras**100g. 14,50 €
Aus Bio-Gänseleber mit Apfelkompott, Quitte und Karlbacher Brioche
- **Jakobsmuscheln mit Gambas in der Schale**Stück 8,50 €
Hummer veloutée und Emmenthaler Käse
(zum selber gratinieren bei 180° Oberhitze ca. 12/15 Min.)
- **Austern fine de claire** »geöffnet« mit Echalotten VinaigretteStück 2,80 €
- **Tielle de Sète** eine mit Teig »gedeckte« Quiche mit Meeresfrüchten gefüllt9,50 €
- **Choucroute aux poissons**
Elsässer Riesling-Sauerkraut mit bretonischen Wildfang-Edelfischen22,00 €
„de Luxe“ Version mit Jakobsmuscheln, Räucheraal und Hummer30,00 €
- **Bouillabaisse** mit Felsenfisch-Filet, Croutons und Rouille24,00 €
- **Mixed Grill** bretonischer Edelfische, Weißweinsauce Gemüse & Bandnudeln28,00 €
- **Rehrücken aus dem Pfälzerwald**24,00 €
mit Wirsing, karamellisierten Birnen-Maronen und Servietten Knödel
- **Gans »klassisch«** mit Rotkraut, dreierlei Knödeln und Maronen½ Gans 90,00 €
- **Chateaubriand** in Echalotten-Rotweinsauce, Schloßkartoffel & Wintergemüse 29,00 €

November
KW 48

Fr.: 27.11.2020

Sa.: 28.11.2020

So.: 29.11.2020

Hinweis:

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung bis Donnerstag!

Tel.: 06238 - 3737

oder per E-Mail:

info@karlbacher.info

Achtung:

Für die warme Gerichte bringen sie bitte einen Bräter / Gratin-schale mit, die Sie zuhause nochmals in den Ofen schieben. Für kalte Gerichte bitte eine Platte oder Teller mitbringen.

RAVIO® WILD

Auch um Mitnehmen!

Unsere Wildmaultaschen

- Fasan / weißer Spargel
 - Fasan / schwarzer Pfeffer
 - Wildschwein / Wildkräuter
 - Reh / grüner Spargel
 - Hirsch / Steinpilze
- 500g / 7,50 €

karlbacher
Restaurant | Christian Rubert