

LUNCH

(karls)

kitchen

DAILY LUNCH VON 11:30-15:00 EUR

MONTAG – FRISCHE PASTA MIT AUBERGINEN-TOMATENRAGOUT ^{A1,C,G,L,5}
UND GRANA PADANO 10.5

DIENSTAG – CHILI SIN CARNE ^{F,G} 
MIT GEDÄMPFTEM REIS UND CUMINDIP 10.5

MITTWOCH – HÄHNCHENBRUST HAWAII STYLE ^{G,H,L,5}
GRATINIERT MIT ANANAS UND KÄSE, DAZU CURRYSOSSE UND MANDELREIS 10.5

DONNERSTAG – CREMIGE RAHMPOLENTA ^G 
MIT MEDITERRANEM OFENGEMÜSE 10.5

FREITAG – GEBACKENES SCHOLLENFILET ^{A1,C,D,J,I}
MIT REMOULADE UND KARTOFFEL-RADIESCHENSALAT 10.5

KLEINES, GESUNDES ADD-ON ZUM LUNCH

BEILAGENSALAT ^{J,L,5} 
BLATTSALATE, KAROTTE, KRESSE, HAUSDRESSING 3.0

SUPPE EUR

KARTOFFEL-MEERRETTICHSUPPE ^{A1,D,G,L,5}
RAUHLACHS, CROÛTONS, KRÄUTERÖL 8.5

URLAUBSKÜCHE EUR

PASTA CON FUNGHI E PANCETTA ^{A1,C,G,L,2,3,5}
FUSILLONI, WEISSWEIN-SAHNESOSSE, PFIFFERLINGE, SPECK, SPINAT, KIRSCHTOMATEN 17.5

GEGRILLTE ROTGARNELEN CEVICHE STYLE ^{B,I}
FRISÉE, GURKE, STAUDENSellerie, LIMETTE, MANGO, PASSIONSFRUCHT, KORIANDER 19.5

ONE POT FISH ^{A1,C,D}
WOLFSBARSCHFILET, WURZELGEMÜSE, KNOBLAUCHBROT, SAUCE ROUILLE 22.5

FUSION EUR

MASSAMAN CURRY ^{A1,E,F}  15.5
KARTOFFEL, EDAMAME, KAROTTE, ERDNÜSSE, ZWIEBEL,
DUFTREIS, KROEPEK, KORIANDER

PAD KRA PAO – SCHWEINEBAUCH THAI STYLE ^{A1,B,C,F,K} 17.5
CHILI, FRÜHLINGSLAUCH, SPIEGELEI, DUFTREIS, BASILIKUM

REGIONAL VS. INTERNATIONAL EUR

LINSEN MIT SPÄTZLE UND SAITEN ^{A1,A2,A4,C,G,I,J,L,2,3,5} 14.0
AUF WUNSCH MIT GERÄUCHERTEM BAUCHSPECK

LEVANTE BOWL ^{F,K}  15.5
HUMMUS, JUNGER SPINAT, WILDER BROKKOLI, GURKE, KIRSCHTOMATEN,
MUNGOBOHNEN BITES, SESAM, AVOCADODIP

TRADITION VS. INNOVATION EUR

WIENER KALBSCHNITZEL ^{A1,C,D,G,I,J} 26.5
MEERRETTICH-KARTOFFELSALAT, KAPERN, SARDELLE, PREISELBEEREN, ZITRONE

GEBACKENE MAULTASCHEN ^{A1,C,E,G,I,J} 14.5
ERDNUSS-SÜSSKARTOFFELSALAT, CHILIMAYONNAISE, KORIANDER

RAFFINERT UND EDEL

POULET DE MAIS AVEC FLEURS ^{G,I,L,5} 26.5
MAISPOULARDENBRUST, BLÜTEN, KAROTTEN-APRIKOSENPÜREE,
FINGERMÖHREN, PFIFFERLINGE, KARAMELLISIERTE APRIKOSE

ADD-ON DE LUXE

NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT ^{L,5} 11.5
NUR IN VERBINDUNG MIT OBENSTEHENDEM GERICHT 0,1l

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2024 SILVANER TROCKEN VDP.GUTSWEIN ^{L,5} 6.5 / 22.0
WEINGUT JULIUSSPITAL WÜRZBURG, FRANKEN 0,2l / 0,75l

IN DER KLEINEN SHOWKÜCHE VON 12:00-15:00

EUR

FRISCH UND KNACKIG

BEILAGENSALAT ^{J,L,5} 	3.0
BLATTSALATE, KAROTTE, KRESSE, HAUSDRESSING	
CAESAR SALAD ^{A1,C,D,G,J,2,3}	11.5
ROMANASALAT, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO, CROÛTONS, KRESSE	
CAESAR SALAD MIT CHICKEN STICKS ^{A1,C,D,G,J,2,3}	17.5
ROMANASALAT, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO, CROÛTONS, KRESSE	

BOWLS

EUR

SUMMER BOWL ^{F,H3} 	14.5
QUINOA, BLATTSPINAT, CASHEWS, MARINIERTE KICHERERBSEN, KIRSCHTOMATEN, OFENAPRIKOSE, AVOCADODIP	
MATJES BOWL ^{C,D,G}	16.5
MATJESFILETS, PFLÜCKSALAT, GURKE, MANGO, GEPICKELTE ROTE ZWIEBEL, ZITRONENJOGHURT, KERBELDIP	

STREETFOOD

EUR

CURRYWURST (KARLS) KITCHEN STYLE ⁸	12.5
IN FRUCHTIGSCHARFER CURRYSOSSE MIT POMMES FRITES	
SMASHED CROISSANT BURGER ^{A1,G,J}	14.5
150g BEEF PATTY, CHEDDAR, CHILI, TOMATE, ROTE ZWIEBEL	

ONLY FOR KIDS

EUR

CHICKEN STICKS ^{A1,C} / MIT EINER BEILAGE	3.0 / 4.5
MAULTASCHE ^{A1,C,G,I,J} / MIT EINER BEILAGE	3.0 / 4.5
SAITENWÜRSTCHEN ^{2,3} / MIT EINER BEILAGE	3.0 / 4.5
POMMES FRITES  (AUCH ALS BEILAGE)	3.0
SPÄTZLE ^{A1,C,G} (AUCH ALS BEILAGE)	3.0
KARTOFFELSALAT ^{I,J}  (AUCH ALS BEILAGE)	3.0

Sehr geehrte Gäste,

bitte wenden sie sich an unsere Mitarbeiter:innen, wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben. Es liegt ein Produktordner für Sie bereit. Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Unsere Getränke servieren wir Ihnen auch gerne mit einem Strohhalm aus Naturfaser.

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide: A1 = Weizen, A2 = Dinkel, A3 = Roggen, A4 = Gerste, A5 = Hafer, A6 = Kamut // B = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse // C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse // D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse // E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse // F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse // G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) // H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Cashews, H4 = Pecannüsse, H5 = Paranüsse, H6 = Pistazien, H7 = Macadamianüsse, H8 = Walnüsse // I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse // J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse // K = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse // L = Schwefeldioxid, Sulfite // M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse // N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff // 2 = mit Konservierungsstoff // 3 = mit Antioxidationsmittel // 4 = mit Geschmacksverstärker // 5 = geschwefelt // 6 = geschwärzt // 7 = gewachst // 8 = mit Phosphat // 9 = koffeinhaltig // 10 = chininhaltig // 11 = mit Süßungsmitteln // 12 = enthält eine Phenylalaninquelle // 13 = genetisch verändert // 14 = mit Nitritpökelsalz