

WIE BEI OPA UND OMA

*Kar  
Ma*

RESTAURANT

Herzlich willkommen im Restaurant KarMa!



## APERITIF

Secco, trocken	0,1l	€ 5,00
Sekt, trocken	0,1l	€ 7,00
Pink Grapefruit Bitter Lemon   Wasser   Pink Grapefruit		€ 8,00
Aperol Sprizz		€ 9,00
Lemon Basil Sprizz		€ 9,00
Lillet Wild Berry		€ 9,00
Lillet Peach		€ 9,00
Martini Bianco   Rosso		€ 4,00
Campari Orange oder Soda		€ 6,00



## VORSPEISEN

Kleiner bunter Wintersalat an Hausdressing

mit Allerlei aus dem Kräutergarten, Körnern und Croûtons € 5,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Senf, kann Spuren von Walnüssen/Erdnüssen enthalten

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

und Gemüseeinlage € 6,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Sellerie, Ei, enthält Schweinefleisch

Brokkoli-Crème-Suppe € 6,00

als große Portion mit frittierten Falafel-Bällchen € 11,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Sellerie, kann Spuren von Walnüssen/Erdnüssen enthalten

Carpaccio vom Rinderfilet an hausgemachtem Pesto mit Pinienkernen,

Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan € 11,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, kann Spuren von Walnüssen/Erdnüssen/Pinienkernen enthalten



## HAUPTGERICHTE

– zu jedem Hauptgericht servieren wir einen kleinen Salat, außer dem Pfälzer Teller

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Senf, kann Spuren von Walnüssen/Erdnüssen enthalten

Käseknöpfe mit Röstzwiebeln € 13,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch

Pfälzer Teller – Leberknödel mit Schmorzwiebelsoße, grobe Bratwurst  
auf Sauerkraut und gebratener Saumagen an Kartoffelpüree € 17,00

Allergene: Milch, Sellerie, enthält Schweinefleisch

Gemüse-Curry -in Kokosmilch gegart-  
mit frittierten Falafel-Bällchen vegan € 17,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Sellerie

Hausgemachte Ravioli - mit Kürbis gefüllt – mit Garnelen  
in Curry-Safran-Soße und frisch gehobeltem Parmesan € 17,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Sellerie, Ei



Schnitzel „Wiener Art“ – in Knusperpanade gebackener Schweinerücken  
mit Bratkartoffeln ODER Krokette, Preiselbeeren & Zitrone € 17,00

wählbare Extras: Pilzrahmsauce + € 3,00

Pfefferrahmsauce + € 3,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Ei, enthält Schweinefleisch

Rindergulasch mit Paprika an Semmelknödel  
und buntem Bohnengemüse mit frischen Kräutern € 20,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Sellerie

Rinderroulade wie bei Oma  
– klassisch gefüllt mit Speck, Gurke, Zwiebel und Senf –  
mit Kartoffelpüree und Rotkraut € 23,00

Allergene: Milch, Senf, Sellerie, enthält Schweinefleisch

Rosa gebratenes Blockhouse-Rumpsteak, 250 g,  
mit Bratkartoffeln ODER Krokette,  
dazu Schmorzwiebeln und Kräuterbutter € 27,00

wählbare Extras: Pilzrahmsauce + € 3,00

Pfefferrahmsauce + € 3,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Ei



## DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 6,00

Allergene: Milch, kann Spuren von Walnüssen/Erdnüssen enthalten

Zimt-Crème brûlée mit hausgemachtem Eis  
und Beerenkompott € 7,50

Allergene: Milch, Ei

## HEIßGETRÄNKE

Espresso	Tasse	€ 2,30
Doppelter Espresso	Tasse	€ 3,60
Café Crème	Tasse	€ 2,80
Cappuccino	Tasse	€ 3,30
Tee verschiedene Sorten	Tasse	€ 2,40



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### *Proviant*

Cola <sup>1,10</sup>   Cola zuckerfrei <sup>1,8,10</sup>	0,33l	€ 4,00
Bioschorle Apfel	0,33l	€ 4,00
Kirsche & Granatapfel-Schorle	0,33l	€ 4,00

### *Kelterei Krämer*

Johannisbeer-Spritzer	0,33l	€ 4,00
-----------------------	-------	--------

### *fritz-spritz*

Bio-Traubenschorle	0,33l	€ 4,00
--------------------	-------	--------

### *Mineralwasser*

Teinacher Gourmet (medium   still)	0,25l	€ 3,00
Teinacher Gourmet (medium   still)	0,75l	€ 6,00



## ALKOHOLISCHES

### *Weinschorle*

Riesling- Weißherbstschorle enthält Sulfite	0,25l	€ 3,00
	0,5l	€ 5,50

### *Bier vom Fass*

Veltins Pilsener	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,60
Maisel`s Weisse Hefeweizen	0,5l	€ 4,60

### *Bier aus der Flasche*

Veltins 0,0% alkoholfrei	0,33l	€ 3,40
Maisel`s Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,60

### *Offene Weine* enthält Sulfite

Riesling trocken, Weingut A. Ziegler	0,25l	€ 8,00
Weißburgunder trocken, Weingut T. Pfaffmann	0,25l	€ 8,00
Grauburgunder trocken, Weingut T. Pfaffmann	0,25l	€ 8,00
Sauvignon Blanc trocken, Weingut T. Pfaffmann	0,25l	€ 8,00
Rosé trocken, Weingut A. Ziegler	0,25l	€ 8,00
Rotwein trocken, Weingut auf Anfrage	0,25l	€ 8,50

WIE BEI OPA UND OMA

# Kar Ma

RESTAURANT

## *Digestif*

Ramazzotti mit Zitrone & Eis	4cl	€ 4,00
Averna	4cl	€ 4,00
Fernet Branca	2cl	€ 4,00
Jägermeister	2cl	€ 3,50
Bailey`s	4cl	€ 4,50
Grappa	2cl	€ 5,00
Williams Birnenbrand, Scheibel	2cl	€ 7,00
Mirabelle, Scheibel	2cl	€ 7,00
Himbeer, Scheibel	2cl	€ 7,00

## Legende

1 = Farbstoff | 2 = Konservierungsstoffe | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Geschmacksverstärker |

5 = geschwefelt | 6 = geschwärzt | 7 = gewachst |

8 = Süßungsmittel, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle | 9 = Phosphat |

10 = koffeinhaltig | 11 = chininhaltig | 12 = genetisch