

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, auch alkoholfrei möglich		€ 9,00
Lillet Peach, auch alkoholfrei möglich		€ 9,00
Martini Bianco   Rosso		€ 4,00
Campari Orange oder Soda		€ 6,00



## VORSPEISEN

Thai-Kokos-Curry Suppe mit Gemüseeinlage  
und Hähnchenfleisch € 6,50

Allergene: Sellerie, kann Spuren von Walnüssen/Erdnüssen enthalten

Maritime Fischsuppe mit konfierter Tomate € 7,50

Allergene: Milch, Sellerie, Krustentier, Fisch

Carpaccio vom Rinderfilet an hausgemachtem Pesto mit Pinienkernen,  
Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan € 12,00

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

Tatar vom Rinderfilet -würzig mariniert-  
an Rucola, gekochtem Wachtelei und Avocado-Dip € 17,00

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



## HAUPTGERICHTE

– zu jedem Hauptgericht servieren wir einen kleinen Salat

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, Schweinefleisch

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

Allergene: Gluten aus Weizen, Sellerie

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

wählbare Extras: Pilzrahmsoße + € 3,00

Pfefferrahmsoße + € 3,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Ei, Schweinefleisch



Hausgemachte Ravioli - mit Spinat & Ricotta gefüllt –  
mit buntem Marktgemüse und in Knoblauch gebratenen Garnelen  
an Pesto-Rahm und frisch gehobeltem Parmesan € 19,00

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

Großer bunter Sommersalat an Hausdressing  
mit Allerlei aus dem Kräutergarten

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

wählbare Extras: in Knoblauch gebratene Garnelen Krustentier € 19,00

frittierte Hähnchenstücke in Tempura Gluten aus Weizen, Milch € 19,00

2 rosa gebratene Rinderfilet-Spieße, 240 g € 22,00

Hausgemachtes Risotto mit Trüffel-Rahm an gebratenen Waldpilzen  
und frittierten Hähnchenstücken in Tempura-Teig € 22,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Ei, Sellerie

Hausmarinierte Spare-Ribs mit Pommes frites, scharfer Currysauce  
und Sour Cream € 23,00

Allergene: Milch, Sellerie, Schweinefleisch



Rosa gebratene Rinderfilet-Spieße, 2 Stück, 240 g gesamt,  
mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und grünen Bohnen,  
an Schmorzwiebelsoße

€ 27,00

wählbare Extras: PilzrahmsöÙe

+ € 3,00

PfefferrahmsöÙe

+ € 3,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Sellerie

## DESSERTS

Pistazien-Tiramisu mit hausgemachtem Eis  
und marinierten Beeren

€ 7,50

Allergene: Milch, kann Spuren von Walnüssen/Erdnüssen enthalten

Vanille-Crème brûlée mit hausgemachtem Eis  
und Erdbeer-Minze-Salat

€ 7,50

Allergene: Milch, Ei, kann Spuren von Walnüssen/Erdnüssen enthalten

## 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

### *afri cola*

cola <sup>1,10</sup>   cola zero <sup>1,8,10</sup>   cola mix <sup>1,8,10</sup>	0,33l	€ 4,00
---	-------	--------

### *Bluna*

Zitrone	0,33l	€ 4,00
---------	-------	--------

### *Teinacher Genusschorle*

Apfel	0,33l	€ 4,00
-------	-------	--------

### *Teinacher Genusslimonade*

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

Mango-Maracuja-Orange	0,33l	€ 4,00
-----------------------	-------	--------

Rhabarber-Mirabelle	0,33l	€ 4,00
---------------------	-------	--------

Orange-Mandarine	0,33l	€ 4,00
------------------	-------	--------

### *Almdudler*

Almdudler	0,35l	€ 4,50
-----------	-------	--------

Almdudler Zuckerfrei	0,35l	€ 4,50
----------------------	-------	--------

### *Mineralwasser*

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

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

WIE BEI OPA UND OMA

# Kar Ma

RESTAURANT  
ALKOHOLISCHES

## *Weinschorle*

Riesling- Weißherbstschorle enthält Sulfite	0,25l	€ 3,00
	0,5l	€ 5,50
Sommerschorle	0,5l	€ 7,00
<i>Riesling, Mineralwasser, Bitter Lemon, Limette, Minze und Eis</i>		

## *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	0,3l	€ 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

*aus der Unikat-Flasche*

Premium Mirabelle	€ 10,00
Premium Williams Birne	€ 10,00

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