



Herzlich willkommen im Restaurant KarMa!

Zur Information:

Wenn Sie Ihrem Kellner Trinkgeld geben möchten, kommt es auch bei Kartenzahlung dort an, wo Sie es haben möchten: beim Kellner 😊



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



*Umbestellungen jeglicher Art werden mit € 3,00 pro Änderung in Rechnung gestellt.
Wir bitten um Ihr Verständnis.*

VORSPEISEN

Kleiner Sommersalat mit Hausdressing
und Allerlei aus dem Kräutergarten € 5,50

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

Paprika-Schmand-Suppe
mit knusprig frittierte Garnele im Tempura-Teig € 7,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Sellerie, Krustentier

Carpaccio vom Rinderfilet an hausgemachtem Pesto mit Pinienkernen,
Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan € 13,00

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

Vitello Tonnato Spezial

Rosa gegartes Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapern-Emulsion
an in Pfeffer roh gebratenem Thunfisch € 17,50

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



*Umbestellungen jeglicher Art werden mit € 3,00 pro Änderung in Rechnung gestellt.
Wir bitten um Ihr Verständnis.*

HAUPTGERICHTE

– zu jedem Hauptgericht servieren wir einen kleinen Salat

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

Hausgemachter Pfälzer Wurstsalat

an Hausdressing mit Essiggurke, Erbsen & Gellerriewe, Paprika,
Zwiebeln & frischen Kräutern, dazu Pommes frites € 16,00

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

Gemüse-Curry -in Kokosmilch gegart-
mit frittierten Falafel-Bällchen vegan

€ 17,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Sellerie

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

Allergene: Milch, Sellerie, Schweinefleisch



*Umbestellungen jeglicher Art werden mit € 3,00 pro Änderung in Rechnung gestellt.
Wir bitten um Ihr Verständnis.*

KarMa - Burger

Blockhouse-Patty gefüllt mit Käse

an Tomaten, Essiggurken, Salat, Röstzwiebeln, Beef Bacon, scharfem Dip
und Sourcream, dazu reichen wir Pommes frites € 18,50

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Senf

Holzfäller-Cordon Bleu -gefüllt mit Zwiebeln, Käse und Bacon-
mit Bratkartoffeln ODER Pommes frites, Preiselbeeren & Zitrone € 18,50

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Ei, Schweinefleisch

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



*Umbestellungen jeglicher Art werden mit € 3,00 pro Änderung in Rechnung gestellt.
Wir bitten um Ihr Verständnis.*

Hausgemachte Ravioli - mit Spinat & Ricotta gefüllt –
an Ratatouille-Gemüse und Streifen von roh gebratenem Thunfisch,
Parmesan und frischen Kräutern € 20,00

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

Hausgemachte Linguine mit Parmesansoße, gebratenen Pfifferlingen,
geschmorten Tomaten und frischen Kräutern € 21,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch

Hausgemachte Zanderklößchen in cremiger Kapernsoße
mit Feigenkompott und Parmesan-Risotto € 23,00

Allergene: Gluten aus Weizen, Milch, Sellerie, Fisch

Duett von
rosa gebratenem Rinderfilet-Spieß & in Knoblauch gebratenen Garnelen
mit Süßkartoffelpüree, grünen Bohnen & Pfefferrahmsoße € 28,00

Allergene: Milch, Sellerie, Krustentier



DESSERTS

Franzbrötchen-Mousse

an Feigenkompott und hausgemachtem Sorbet € 7,50

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

Crème Caramel

an marinierten Beeren und hausgemachtem Sorbet € 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 ^{1,10} cola zero ^{1,8,10} cola mix ^{1,8,10}	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
------------------	-------	--------

Pink Grapefruit	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 classic)	0,75l	€ 6,00
--	-------	--------



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



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 Scheibel-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