

Settimana italiana

Vorspeise:



Hausgemachte Minestrone 7,00
mit saisonalem Marktgemüse und mediterranen Kräutern vegetarisch

Vitello Tonnato von der Pute 11,50
(marinierte Putenbrustscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und eingelegte rote Zwiebeln)

Caprese Buffalo 9,50
(Kirschtomatensalat-Mozzarella vom Büffel an Mango Sauce
und Olivenöl) vegetarisch

Bruschetta Tricolore 9,80
(geröstete Ciabatta Brot mit Tomatenragout, Zucchini-Paprika, eingelegter Fenchel)

Hauptgang:

Italienischer Salat 16,50
(Bunter Salat mit Thunfisch, Bohnen, Paprika, Tomaten, Oliven, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier)
alternativ mit gebratenen **Hähnchenstreifen statt Thunfisch** 19,50

Paniertes Schweineschnitzel „Toskana“ Tomaten, Kapern, 24,90
mit Hollandaise und Käse überbacken
dazu Crunch-Pommes und knackiger Salat

Italo- Burger 19,90
Saftiges Schweinefleisch Paddy (180g Rohgewicht)
mit getrockneten Tomaten und Kapern gebraten
mit Salat, Oliven, Tomate-Mozzarella, Basilikumcreme, dazu Crunch-Pommes

Roastbeef al forno con parmigiano e caponata 31,90
(Steak von Rinderrücken 200g-Rohgewicht, mit Parmesan überbacken)
Röstkartoffeln / mediterranes Gemüse

Osso Bucco vom Kalb 34,90
(Geschmortes Kalbsfleisch in eigenem Saft, mit Karotten Gemüse und Tagliatelle)

Pasta

Rigatoni e ceci 17,90

(Rigatoni mit Kichererbsensoße, Staudensellerie, Petersilie und Basilikum)
vegan

Spaghetti al Pomodoro / Involtini di Melanzane 18,90

Feine Spaghetti in Tomatensauce mit Auberginenröllchen gefüllt mit Spinat und Käse
vegetarisch

Spaghetti Garnele 24,50

Feine Spaghetti mit Garnelen, Spinat, Kirschtomaten und Mascarpone

Lasagne al a Verde 18,90

(Lasagne mit Gemüse und Käse gebacken)
vegetarisch

Desserts:

Tiramisu 8,90

(Mascarponecreme / Biskuit / Kaffee / Amaretto / Kaffee Parfait)

Panna Cotta al Limoncello 7,90

(Panna Cotta / Limoncello / Mango-Sauce / Beeren / Zitroneneis)

Die Karrenbergklassiker

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen Gemüseeinlage u. Fleisch 7,80

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ goldgelb gebraten, 19,90
dazu knusprige Steakhouse Pommes und knackiger Salat vom Buffet

- mit hausgemachter Pilzrahmsoße +2,50

- mit hausgemachter Pfefferrahmsoße +2,50

Karrenberg – Pfanne 27,90

saftig gebratene Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise überzogen,
dazu frisches Gemüse der Saison, ein Spiegelei und knusprige Bratkartoffeln

Hirschgulasch mit Preiselbeer-Birnen-Chutney
dazu Gemüse der Saison und Serviettenknödel 27,90

Gebratenes Lachsfilet

an Petersiliensauce mit Karotten-Paprika-Gemüse und Tagliatelle 26,90

Vegan - Gnocchi in Rucola Sauce mit geschmorter Paprika, Kirschtomaten
und gerösteten Walnüsse an mariniertem Rucola 19,50

Unser Catering-Service:

Wir kommen auch zu Ihnen nach Hause oder liefern Ihnen das Buffet
zur Eventlocation Ihrer Wahl, natürlich auch für Firmenkunden.

Neuigkeiten erfahren Sie auf:



oder



Veränderung geplant? Jobangebote auf www.landhotel-karrenberg.de/jobs

Unsere passende Weinauswahl

Weißweine: je 0,2 – 7,00 / 0,75 – 25,00

2025 Salimare – Vermentino di Sardegna

Frischer Vermentino di Sardegna DOC

trockener Geschmack und lebendige Zitrus Aromatik. Perfekter Sommerwein zu hellem und leichtem Essen wie feinen Fischgerichten, Meeresfrüchten oder zartem Geflügel für unvergessliche Genussmomente

2025 Novantaceppi – Pinot Grigio di Friuli DOC

Ein ausdrucksstarker, frischer und eleganter Pinot Grigio, der die typischen Charakterzüge der Friuli-Weine widerspiegelt.

2025 Il Pozzo Gavi D.O.C.G

Eleganter Weißwein mit Aromen von Apfel und Vanille, fruchtig und frisch, feine Mineralität

2024 Ricossa Piemonte Rosato DOC

Kirschrote Nuancen mit violetter Schimmer prägen das Erscheinungsbild dieses Rosés aus dem Piemont. Das Bouquet kombiniert Aromen von frisch gepflückten Erdbeeren, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit zarten Noten von Kirsche, Rosenblüten und Passionsfrucht.

Rotwein

Primitivo trocken 0,2 – 8,00 / 0,75 – 29,00

Dunkelrote, fast schwarze Farbe. Beeindruckend würziges Bouquet nach Waldfrucht und Kirsche. Am Gaumen satte Frucht von süßen, schwarzen Johannisbeeren und Zedernholz