



Kalaboush
Erleben, was schmeckt.

Lieber Gast,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Unsere Speisen werden stets frisch für Sie zubereitet.

Genießen Sie diese und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir möchten, dass Sie unser Haus mit einem Lächeln verlassen.


Festlichkeiten

Unser Restaurant bietet sich an, mit Freunden zu feiern.

Den Anlass geben Sie uns vor und wir machen daraus ein Fest,

das bei Ihnen und Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt.

Ihr Team von Kalaboush



„Jemanden zu Gaste
zu laden, heißt für sein
Glück zu sorgen, solange
er unter unserem Dache weilt.“

Jean Anthèlme Brillat-Savarin

Kulinarische Überraschung

7-Gänge-Menü	59,00 €
5-Gänge-Menü	49,00 €
3-Gänge-Menü	35,00 €


Korrespondierende Weine:

3-Gang 16,50 €	5-Gang 27,50 €	7-Gang 32,50 €
----------------	----------------	----------------

Suppen

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit
gebackenem Wachtelei 9,00 €

Geeiste Melonensuppe, pikant mit Parmaschinken und
Croutons 8,00 €



„Keine Liebe ist aufrichtiger als
die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw

Kalaboush

Vorspeisen

Marktsalate mit Pinienkernen und eingelegten Gemüse
mit Trüffelvinaigrette 12,00 €

Dreierlei vom Thunfisch mit Wildkräutern und
Spargel 17,00 €

Törtchen von der Gänsestopfleber und Rharbarber mit
kleinem Muster und gebratener Gänsestopfleber 18,00 €

Tartarvariation vom Weideochsen mit im Kataifi-Teig
gebackenem Langostino und Trüffelvinaigrette 16,50 €



„Die Königin der Kochrezepte
ist die Phantasie.“

Ein Sprichwort

See & Meer


Steinbutt und Riesengarnele mit gebackener Zucchini-
blüte
im Safransud und konfierten Bergtomaten

24,50 €

Gegrillte Rotbarbe auf Pak-Choi mit Kartoffelbaumkuchen und
knuspriger Aubergine im Basilikumespuma

23,00 €



A decorative floral illustration in a light beige color, featuring a central stem with several large, stylized flowers and smaller buds, set against a background of soft, overlapping circular shapes in shades of blue and white.

„Die Kochkunst wird sich
entwickeln, ohne dabei
aufzuhören, **Kunst** zu sein.“

George Auguste Escoffier

Wald + Wiesen

Salzwiesen-Lammrücken im Kräutercrêpesmantel mit
Frühlingszwiebel, Paprikamarmelade und Kartoffelkrapfen 25,00 €

Kalbsrücken in der Gewürzkruste mit Pfifferlingen,
Muskatbuttersauce und kleinen Gnocchetti 24,00 €

Gebratene Wachtelbrust mit wildem Spargel und
Pfifferlingsravioli in Trüffelcrème 19,50 €



„Der Wein ist die edelste
Verkörperung des Naturgeistes.“

Friedrich Hebbel

Kalaboush