



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	52,00 €
5-Gänge-Menü	42,00 €
3-Gänge-Menü	34,00 €

Suppen

Ochsenconsomme mit Ochschwanzraviolini und kleinen Leckerein	8,00 €
Wildsamtsüppchen mit knusprigen Sellerietäschchen und gebratenen Steinchampignons	8,00 €



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

George Bernard Shaw

Kalaboush

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Nüssen,
Früchten der Saison und Trüffelvinaigrette 12,00 €

Taschenkrebstartar auf Advocadocreme mit
lauwarmen Hummer und Limonen-Madrocas-Emulsion 16,00 €

Törtchen von der Gänsestopfleber in Süßapfel mit
Babyfeldsalat und gebratenen Gänseleberwürfeln 17,00 €

Terrine vom Reh und schwarzer Walnuss
in Gewürzcreme, Johannisbeer-Rotkohl
und gegrilltes Rehfilet auf Kirschchutney 17,00 €



„Die Königin der Kochrezepte
ist die Phantasie.“

Ein Sprichwort

Kalaboush

See & Meer


Knusprig gebratener Kabeljau auf Schmorgemüse,
Dattel-Tomatenkompott
mit Kartoffelschnee und Estragonschaum

22,00 €

Mild geräucherter Wolfsbarsch mit Pastinakenflan,
Cremespinat und Krustentier-Blutorangenjus

24,00 €





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

George Auguste Escoffier

Wald & Wiesen

In Limonenbutter gebratenes Kalbsschnitzelchen
mit Bratkartoffelsalat und Cesarencreme 19,00 €

Dreierlei vom Kaninchen mit Kartoffel-Pilz-Knöpfchen,
Salz-Zitronen-Schalottenkonfit und Macis-Butterjus 23,00 €

36 Stunden geschmorte Wildschweinkeule mit
Sauerrahm-Lardo-Wirsing und Kartoffelbaumkuchen 22,00 €

„Ein ganz klein wenig Süßes kann
viel Bittres verschwinden lassen.“

Francesco Petrarca

„Käse macht erst geschickt die
Zunge, Wein zu schmecken.“

Heinrich von Kleist

Dessert

Gianduja-Schoko-Vanille-Soufflé

auf Gewürzananas und Cocos-Ananaseis

8,00 €

Quarknocken auf weißer Montelinar-Nougatsauce

mit Blutorange in zwei Texturen und Honigsorbet

8,00 €

Käse

Ziegenfrischkäse-Eispraline

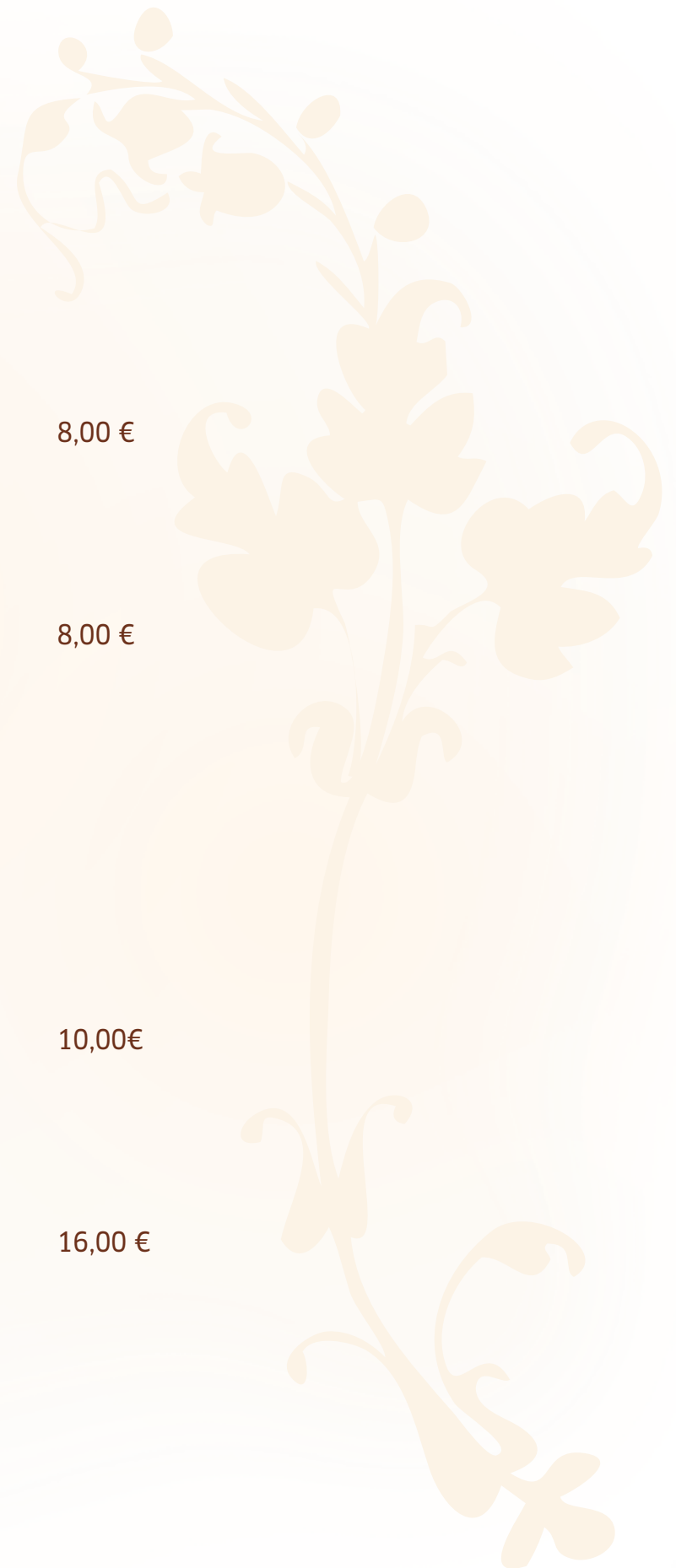
auf Kumquatt-Nusscrostini

10,00€

Auswahl vom Maître Affineur Waltmann,

dazu reichen wir verschiedene Chutneys

16,00 €





„Der Wein ist die edelste
Verkörperung des Naturgeistes.“

Friedrich Hebbel

Kalaboush

Aperitif

Kir Royal	0,1l	8,50 €
Kir Basil Champagner mit Basilikumessenz	0,1l	8,50 €
Campari, Aperol, Pernod, Ricard, Cynar Inkl. Aufguss	4cl	6,50 €

Sherry, Portwein & Wermut

Sherry Tomas Abad Fino, Manzanilla, Medium Dry, Cream, Pedro Ximenez	5 cl	3,50 €
Taylor's Port Chip Dry	5 cl	4,00 €
Taylor's Port Ruby Select	5 cl	3,80 €
Taylor's Port Late Bottled Vintage	5 cl	4,00 €
Taylor's Tawny Port 10 Years Old	5 cl	4,50 €
Taylor's Tawny Port 20 Years Old	5 cl	8,50 €

Offene Schaumweine

Champagne Drappier Exeption	0,1l	7,50 €
Champagne Billecart-Salmon rosé	0,1l	19,00 €
Prosecco di Valdobbiandene	0,1l	4,00 €

Offene Weißweine

Deutschland - Mosel,
Weingut Karthäuserhof

Karthäuserhofberg
Riesling Kabinett trocken

0,1l 4,50 €

Deutschland - Baden, Weingut Heger

Grauburunder Kabinett trocken

0,1l 5,90 €

Frankreich - Burgund,
Domaine Simonnet-Febvre

Sauvignon Saint-Bris

0,1l 3,80 €

Spanien - Rueda, Monteabellon

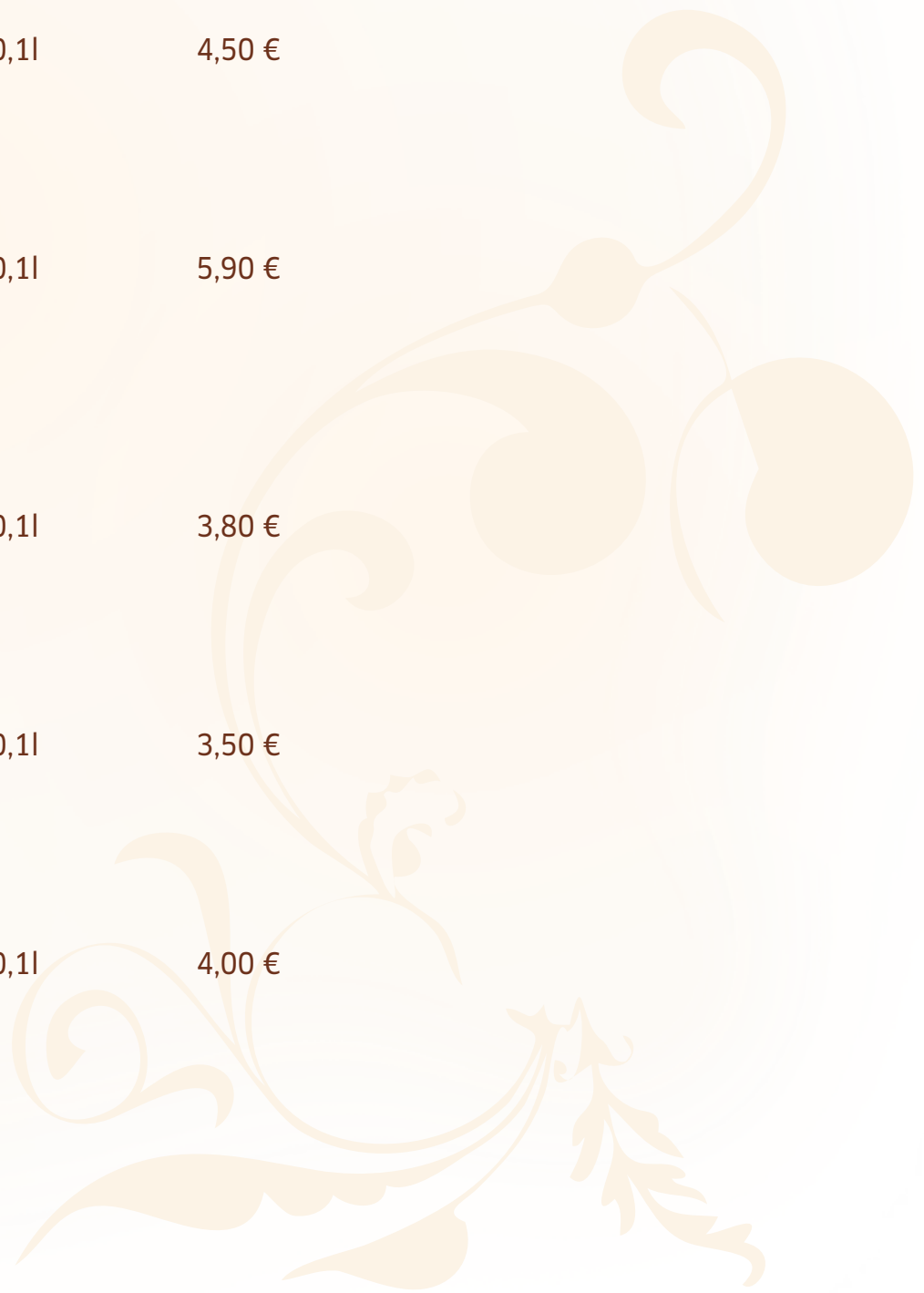
A Capella Verdejo

0,1l 3,50 €

Italien - Venetien, Guerrieri Rizzardi

Vignanica Chardonnay DOC

0,1l 4,00 €



Offene Roséweine

Italien - Venetien, Guerrieri Rizzardi

Rosa Rosae Rosato 0,1l 4,50 €

Offene Rotweine

Deutschland - Baden, Weingut Heger

Merdinger Bühl Spätburgunder QbA 0,1l 6,00 €

Frankreich - Bordeaux,
Alain & Michel Large Grézillac

Chateau Mylord AOC 0,1l 3,50 €

Frankreich - Côtes de Ventoux

Les Terrasses d'Eole 0,1l 4,50 €

Italien - Venetien, Guerrieri Rizzardi

Valpolicella Superiore Ripasso DOC 0,1l 6,50 €

Spanien - Ribera del Duero, Monteabellon

A Capella Tempranillo 0,1l 4,00 €

Cocktails (weitere auf Anfrage)

Manhattan Canadian Whiskey, Vermouth, Angostura	8,00 €
Americano Campari, Martini Rosso & Soda	8,00 €
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso & Soda	8,00 €
Martini Cocktail Vodka, Vermouth & Olive	7,50 €
French 75 Gin, Läuterzucker, Zitrone & Champagner	8,50 €
Hemingway Rum, Zitrone, Triple Sec & Prosecco	7,50 €
Negroni Gin, Vermouth & Campari	7,50 €
Margarita Tequila, Triple Sec & Limette	7,00 €
Caipirinha Cachaca, Rohrzucker und Limette	7,00 €
Mai Tai Rum, Ananas, Läuterzucker, Orange, Amaretto	7,50 €
Long island Ice Tea Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Wodka, Cola, Orange & Zitrone	8,00 €
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Limette & Cranberry	7,50 €

Bier

König Pilsener vom Fass	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,50 €
Erdinger	0,3l	2,60 €
Natur & Alkoholfrei		
König Pilsener Alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Vitamalz	0,33l	2,50 €
Köstritzer	0,33l	2,60 €

Mineralwasser

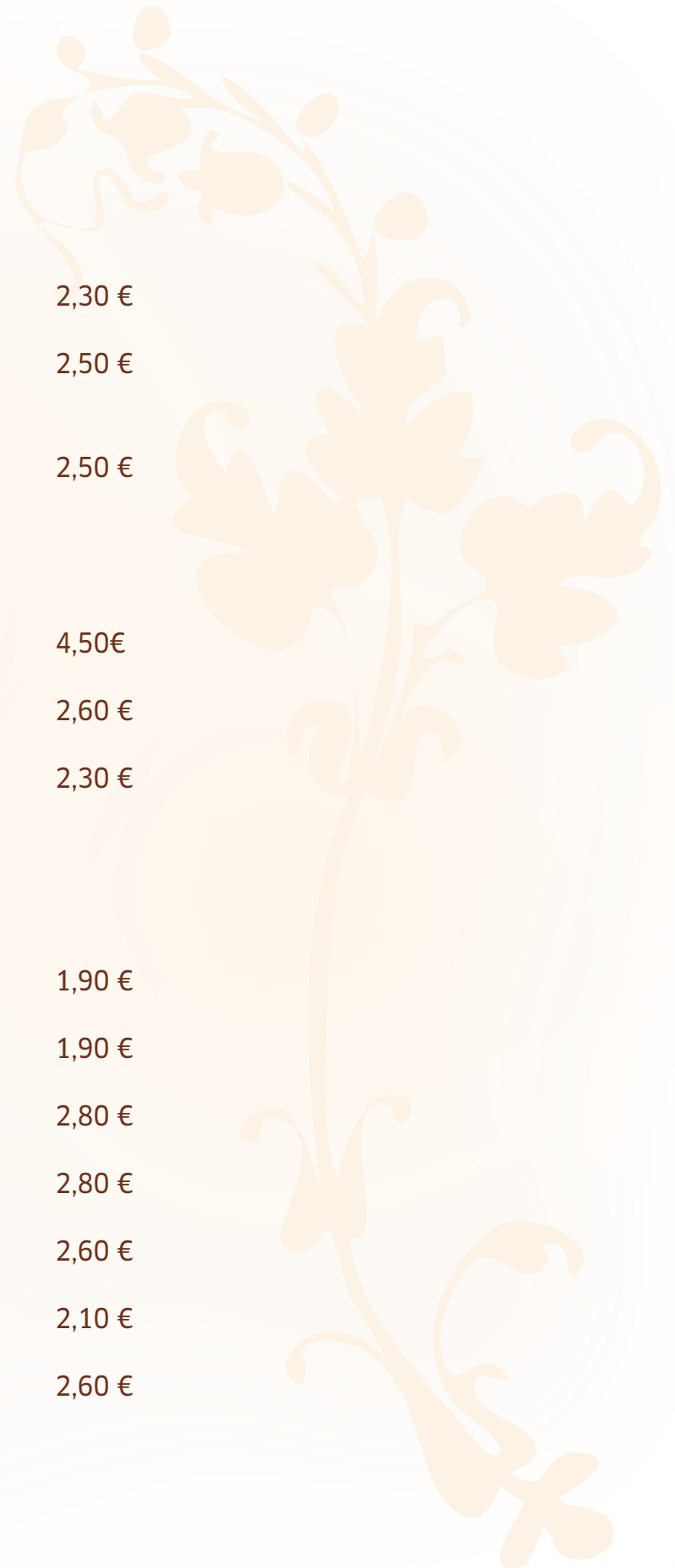
Magnus Imperial Classic oder Naturell	0,25l	1,80 €
	0,75l	5,00 €
Acqua Panna	0,5l	4,10 €
San Pellegrino	0,5l	4,10 €
Fachinger still	0,75l	5,20 €
Perrier	0,75l	5,50 €
Voss	0,8l	7,50 €

Softdrinks

Coca Cola ^{1,3} , Cola Light ^{1,3,4} , Fanta ^{1,5} , Sprite	0,2l	2,30 €
Schweppes	0,2l	2,50 €
Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ² oder Tonic ²		
Niehoff Fruchtsäfte & Schorlen	0,2l	2,50 €
Orange, Apfel, Ananas, Pfirsich, Banane, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Mango, Sauerkirsche, Tomate, Traubensaft rot und weiss		
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,50€
Almdudler	0,25l	2,60 €
Aranciata	0,2l	2,30 €

Heißgetränke

Café Crème		1,90 €
Espresso		1,90 €
Latte Macchiato		2,80 €
Café au Lait		2,80 €
Cappuccino		2,60 €
Tee		2,10 €
Heiße Schokolade		2,60 €



Brandy

Carlos I	2cl	5,00 €
Cardenal Mendoza	2cl	5,50 €

Cognac

Cognac VSOP Chateau Montifaud	2cl	4,50 €
Cognac Napoleon Chateau Montifaud	2cl	6,50 €
Cognac XO Chateau Montifaud	2cl	9,00 €
Cognac Tres Vieille Grande Champagne	2cl	19,00 €
Hennessy VS	2cl	5,00 €
Hennessy XO	2cl	14,00 €
Remy Martin VSOP	2cl	5,00 €
Hine VSOP	2cl	6,00 €

Marc

Marc de Chateau Corton-Grancey, Burgund	2cl	5,00 €
Marc de Champagne Drappier	2cl	5,50 €

Calvados

Calvados du Breuil XO	2cl	6,50 €
Calvados Domaine Dupont Reserve	2cl	4,50 €
Calvados Domaine Dupont Pays d'Auge	2cl	5,00 €

Rum

Admiral Rodnez	2cl	8,00 €
Angostura 8 Anos	2cl	6,00 €
Diplomatico	2 cl	6,00 €
El Dorado	2cl	6,00 €
Zacapata	2cl	12,00 €

Scotch

Chivas Regal	2cl	5,00 €
Johnnie Walker Red Label	2cl	4,50 €
Johnnie Walker Black Label	2cl	5,00 €
Johnnie Walker Blue Label	2cl	22,00 €

Whiskey

Malt

Glenlivet	2cl	4,50 €
Lagavulin 16 Years	2cl	7,00 €
The Macallan 12 Years	2cl	8,00 €
Glenmorangie 18 Years	2cl	17,00 €
Slyrs	2cl	4,50 €

American

Wild Turkez	2cl	5,50 €
Jack Daniels Singel Barrel	2cl	7,50 €

Irish

Bushmills	2cl	5,00 €
Jack Daniels Singel Barrel	2cl	7,50 €

Bitters

Kreuzritter	2cl	5,90 €
-------------	-----	--------

Gin

Bombay Sapphire	2cl	5,00 €
Gordons Dry	2cl	4,00 €
Hendricks	2 cl	6,00 €
Tanqueray	2cl	5,00 €

Liköre

Gansloser Alb-Kräuter-Likör	2cl	4,50 €
Gansloser Orangencremelikör	2cl	4,50 €
Lantenhammer Walhimbeerlikör	2cl	5,00 €
Lantenhammer Williamsbirnenlikör	2cl	5,00 €
Lantenhammer Schlehenlikör	2cl	5,00 €
Lantenhammer Kirschlikör	2cl	5,00 €
Lantenhammer Mirabelle	2cl	5,00 €

Vodka

Grey Grouse	2cl	6,50 €
Three Sixty	2cl	3,50 €
Parliament	2cl	4,00 €

Grappa

Marolo Barolo	2cl	4,50 €
Marolo Barolo 12 Jahre	2 cl	5,50 €
Marolo Brunello	2cl	4,50 €
Marolo Moscato	2cl	4,50 €
Marolo Barbera	2cl	4,50 €

Brände

Gansloser Johannisbeere	2cl	8,00 €
Gansloser Marille	2cl	13,00 €
Gansloser Wilde Sauerkirsche	2cl	12,50 €
Gansloser Williamsbirne	2cl	9,00 €
Gansloser Haselnuss	2cl	8,00 €
Gansloser Ingwergeist	2cl	8,00 €
Gansloser Orangengeist	2cl	8,00 €
Rochelt Wachhauer Marille	2cl	20,00 €
Rochelt Basler Kirsche	2cl	19,00 €
Rochelt Waldhimbeere	2cl	29,00 €

Zusatzstoffe

¹ = mit Farbstoff, ² = chininhaltig, ³ = koffeinhaltig, ⁴ = Süßungsmittel, ⁵ = Antioxidationsmittel, ⁶ = Konservierungsstoffe

⁷ = Zusatzstoffe, ⁸ = Laktose, ⁹ Sulfite

