



KARLS SPARGEL MENÜ

Bei seinen Menükreationen des Monats lässt sich unser Küchenchef Bastian Schnelle in Anlehnung an Karls Riesereich von der kulinarischen Vielfalt Europas und der Leidenschaft Karls für frische, regionale Produkte, gutes Essen und gepflegte Weine inspirieren.

Salat vom Delbrücker Stangenspargel

Riesengarnelen | Baby Spinat | Manchego-Käse | Mango-Vinaigrette

Spargelrahmsuppe

Bärlauchklößchen | geräuchertes Filet von der Lippeforelle

Kikok Maishähnchenbrust

in Kräuterkruste gebraten | Sauce Hollandaise |
Delbrücker Stangenspargel | Kartoffeln aus neuer Ernte

Wahrscheinlich führten die Römer den Spargel nach Deutschland ein. Spargel wurde hierzulande wohl zunächst vornehmlich als Arzneimittel, weniger als Gemüse angebaut. Während der Spargelanbau als Gemüse in Frankreich und England zu Beginn des 16. Jahrhunderts schon weit verbreitet war, wurden in Deutschland erst um die Mitte dieses Jahrhunderts die ersten Spargelbeete im "Stuttgarter Lustgarten" angepflanzt.

Rhabarber-Schmand Törtchen

Himbeersorbet | Vanillesauce
Rhabarber gilt wegen seiner Zubereitung gemeinhin als Obst, obwohl er eigentlich zu den Gemüsen zählt. Ursprünglich stammt der Rhabarber aus dem Himalaya. Der erste gewerbsmäßige Anbau in Deutschland erfolgte 1848 in Hamburg-Kirchwerder und breitete sich von Norden nach Süden aus.

€ 55,00 PRO PERSON

WEINEMPFEHLUNG

GROHsartig QbA trocken
Weißburgunder & Chardonnay
Weingut GROH | Rheinhessen

€ 6,00 pro Glas 0,15l | € 26,00 pro Flasche 0,75l



KARLS SPARGELKARTE

Spargelrahmsuppe

Bärlauchklößchen | geräuchertes Filet von der Lippeforelle € 8,00

Salat von Delbrücker Stangenspargel

Riesengarnelen | Baby Spinat |
Manchego-Käse | Mango-Vinaigrette € 16,00

Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch

Delbrücker Stangenspargel | Bärlauch-Hollandaise |
Kartoffeln aus neuer Ernte € 29,00

Kikok Maishähnchenbrust

in Kräuterkruste gebraten | Sauce Hollandaise |
Delbrücker Stangenspargel | Kartoffeln aus neuer Ernte € 29,00

1 Portion Delbrücker Stangenspargel (350 g)

nach Wahl Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter |
neue Kartoffeln € 19,00

Als klassische Beilagen empfehlen wir:

Kräuterrührei aus drei Bad Lippspringer Landeiern € 5,00

Westfälischer Knochenschinken € 7,00

Gekochter Schinken € 7,00

Wiener Kalbsschnitzel € 10,00

Rhabarber-Schmand Törtchen

Himbeersorbet | Vanillesauce € 9,00

UNSEREN SPARGEL BEZIEHEN WIR VOM
SPARGELHOF GRUBMANN AUS PADERBORN-SANDE.

WEINEMPFEHLUNG

GROHsartig QbA trocken

Weißburgunder & Chardonnay

Weingut GROH | Rheinhessen

€ 6,00 pro Glas 0,15l | € 26,00 pro Flasche 0,75l



VORSPEISEN

Gebratene Austernpilze in Kräuterkruste

Baby Spinat | Kirschtomaten | Mandelkerne

€ 12,00

Tatar vom geräucherten Forellenfilet

Gurkenwürfel | Sauerrahm | Blattsalat | westfälischer Pumpernickel

€ 12,00

KARLS hausgebeiztes Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Pesto | Grana Padano

Das Rinderfilet wird 48 Stunden hausgebeizt mit Meersalz, Kräutern, Pfeffer und Chili.

€ 16,00

KARLS westfälische Tapas

Tatar vom geräucherten Forellenfilet | Pumpernickel | westfälischer Knochenschinken | Spargelsalat | Kartoffel-Empanada mit Speck und Lauch

€ 17,00

SUPPEN

Kraftbrühe vom Kikok Maishähnchen

Petersilienklößchen | Pfannkuchenstreifen

€ 8,50

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz

Markklößchen | Grießklößchen | Käsestange

€ 8,50

Rote Paprika-Linsen Suppe

Kokosmilch | Madras Curry | Riesengarnele

€ 8,50

Rahmsuppe von Kartoffel und Bärlauch

Austernpilze | Sahnehaube | Croûtons

€ 8,50



SALATE

KARLS Caesar`s Salat

Ein amerikanischer Klassiker, der aber auch gut zu Karl als erstem Kaiser des römisch – deutschen Kaisertums passt!

Römersalat | Kirschtomaten | Sardellen | Caesar`s Dressing | Grana Padano | Croûtons vom Paderborner Brot € 12,00

mit gebratenen Streifen von der Kikok-Maishähnchenbrust € 16,00

mit gebratenen Riesengarnelen € 18,00

Bunter Salat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Paprika | Honig-Senf-Vinaigrette € 12,00

mit Fetakäse | Oliven | roten Zwiebeln € 16,00

mit gebratenen Schweinefiletspitzen und Champignons € 17,00

PASTA

Öhrchennudeln (vegan)

Blattspinat | Oliven | Cashew Kerne | Paprika-Tomaten Sauce € 14,50

Pasta, gefüllt mit Feige und Pecorino

Zuckerschoten | Kirschtomaten | Champignons | Mandelkerne € 17,50

Gratinierte, grüne Bandnudeln

Champignons | Artischocken | getrocknete Tomaten | Basilikumpesto | Reibekäse € 17,50

Ravioli gefüllt mit Spargel

Spargelstücke | Kirschtomaten | Bärlauchpesto | Streifen von der Kikok Maishähnchenbrust | Grana Padano € 20,00

FISCH

KARLS gebratenes Forellenfilet

weiße Portweinsauce | Blattspinat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen | Petersilienkartoffeln

€ 22,50

Unsere Forellen stammen aus bestem Bad Lippspringer Wasser der Aquakultur „Lippfisch“, die von der Familie Köster betrieben wird.

Filet vom Kabeljau

Frischkäse-Sauce | Schmorgurken | rote Tagliarini

Kabeljau und Dorsch sind Synonyme, beide Begriffe werden aber regional auch unterschiedlich gebraucht: Teilweise wird Dorsch als Bezeichnung für den Jungfisch und Kabeljau erst für den älteren, laichreifen Fisch verwendet. Fische aus der Ostsee nennt man zumeist nur Dorsch (Ostseedorsch), solche aus anderen Gewässern hingegen Kabeljau.

€ 24,50



FLEISCHGERICHTE

KARLS Wiener Kalbsschnitzel

Limette | Preiselbeeren | Sardellen | gebratene Drillinge | Blattsalat

€ 26,00

Das Lieblingsgericht unserer Gäste - ein echter Dauerbrenner!

Gepökelte Schweinebäckchen

geschmort in Grevensteiner Landbiersauce | Rahmwirsing |
Birnenkartoffeln

€ 26,00

Lammkotelettes

Thymiansauce | Schmorgemüse | Kartoffelgnocchi

€ 31,00

Rinderfilet, 200 Gramm Rohgewicht

Pfeffersauce | Austernpilze | Pfannengemüse | Pommes frites

*Das Filet oder auch die Lende ist das zarteste, magerste und saftigste Stück.
Da Filets nur einen sehr kleinen Anteil des gesamten Rindes ausmachen,
sind sie die begehrtesten Teilstücke.*

€ 42,00

Rib Eye Steak vom Rind, 300 Gramm Rohgewicht

Kräuterbutter | BBQ Sauce | Champignons |
Bohnen im Speckmantel | Birnenkartoffeln

*Das Rib Eye Steak oder auch Entrecôte (aus dem Französischen: entre =
zwischen, côte = Rippe) wird auch Zwischenrippenstück oder in
Süddeutschland Hohe Rippe genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken
zwischen Roastbeef und Nacken. Unser Rib Eye stammt vom Kalb und ist
von feiner Struktur und ganz zart marmoriert.*

€ 42,00

Garstufen

Rare / stark blutig:	blutig, kalter Kern (ca. 45° C Kerntemperatur)
Medium rare / englisch:	leicht blutig, warmer Kern (50° C Kerntemperatur)
Medium / rosa:	hellrosa, warmer Kern (56° C Kerntemperatur)
Well done / durch:	durchgebraten, grau (65° C Kerntemperatur)

WEINEMPFEHLUNG

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi | Tenuta di Castiglioni

Sangiovese | Merlot

harmonisch | angenehme Säure

€ 17,50 pro Flasche 0,375l | € 28,00 pro Flasche 0,75l



DESSERTS

Crème brûlée

Mandelkuchen | Beerengrütze

€ 8,00

Mousse von Mascarpone und Tonkabohne

gelbe Grütze | Kokostarte

€ 9,00

Apfeltarte

Vanillesauce | Espresso-Krokant Eis

€ 9,00

KARLS Käseauswahl

Blue Stilton | Brie | Reblochon | schwarze Nüsse

Pflaumen-Preiselbeer Chutney | Früchtebrot | Grissini

€ 11,00

Blue Stilton oder einfach Stilton ist ein englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit mindestens 48% Fett in der Trockenmasse.

Der Stilton wird in England als König der Käse angesehen und hat eine lange Tradition. Benannt ist er nach der Ortschaft Stilton in der mittelenglischen Grafschaft Cambridgeshire. Um einen 8 kg schweren Stilton-Käse herzustellen, benötigt man 78 Liter Milch.

Ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten in unseren Speisen erhalten Sie auf Anfrage.

Stay Social

Nutzen Sie unser kostenfreies „**karl freewifi**“ und werden Sie Fan auf unseren Social Media Seiten. Sie erhalten Neuigkeiten vom „karl“ sowie interessante Einblicke hinter die Kulissen.



<https://www.facebook.com/KarlBaLi>



https://www.instagram.com/karl_restaurant_am_park/



tripadvisor

https://www.tripadvisor.de/Restaurant_Review-g230057-d8614087-Reviews-Karl-Bad_Lippspringe_North_Rhine_Westphalia.html

Wir freuen uns auch über Ihre Besucherbeiträge und Bewertungen!