



WO GÄSTE ZU  
FREUNDEN WERDEN.  
WILLKOMMEN IM CARL

Sehr geehrte Gäste,  
im Namen des gesamten Teams  
heiße ich Sie IM CARL herzlich willkommen!  
Wir freuen uns, Ihren Besuch zu einem  
außergewöhnlichen Erlebnis zu machen,  
und wünschen Ihnen guten Appetit!

*Philipp Haiges*

---

### Gültig erst ab 02. Januar 2017

Innovativ, geradlinig und international – so lautet das Credo unserer Küche im Restaurant Carl. Das spürt und schmeckt man. Das Team rund um 2-Hauben-Koch Thomas Galler versteht es, die Gaumen seiner Gäste zu entzücken. Überzeugen Sie sich selbst und lassen sich kulinarisch verwöhnen. Wir kaufen unsere Lebensmittel täglich für Sie ein, aus diesem Grund überraschen wir Sie immer wieder neu.

Sie haben Lebensmittelunverträglichkeiten oder sind Vegetarier? Auch darauf gehen wir ein, aber bitte geben Sie diese unbedingt bei der Reservierung an, da wir sonst keine Rücksicht darauf nehmen können.

Um Ihr 3 Gänge Menü genießen zu können, bitten wir Sie, Ihre Reservierung auf spätestens 18.00 Uhr zu legen. Bitte beachten Sie, dass nach der Oper nur noch Getränke serviert werden.

#### „Carte Blanche Menü“

Wikipedia: „Carte Blanche“ ist ein Überraschungsmenü in einem Restaurant, bei dem der Gast dem Küchenchef freie Hand lässt, was er ihm serviert.

Aperitif

\*\*\*\*

BioBrot, Butter, Aufstrich

\*\*\*\*

Hausgemachte Suppe

\*\*\*\*

Hauptgang Fleisch

oder

Hauptgang Fisch

\*\*\*\*

Hausgemachtes Dessert

Dieses Menü gilt nur im Zusammenhang mit der Opern oder Schauspielkarte am Tag des Opern- oder Schauspielhausbesuchs