



VORSPEISEN

Milder Ziegenkäse mit Sennehonig gratiniert

Apfel-Birnenchutney | kleine Salatgarnitur

*Gleich vier verschiedene Apfelsorten werden in Karls
Krongüterverordnung „Capitulare de villis“ erwähnt.*

€ 11,00

Geräuchertes Filet von der Lachsforelle

Hagebutten-Zwiebel Chutney | knackige Blattsalate |

Honig-Senf Vinaigrette

Fangfrisch aus der Forellenzucht Müller in Bad Lippspringe!

€ 12,50

Hausgebeiztes Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Pesto | Grana Padano

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

€ 13,50

KARLS Westfälische Tapas

Tatar von der geräucherten Lippeforelle | Pumpernickel

Ziegenkäse mit Sennehonig | Apfel-Birnenchutney

Westfälischer Knochenschinken | Melonenkugeln

Brotsalat mit Paderborner Landbrot

€ 15,00

SUPPEN

Rahmsuppe von Karotte und Pastinake

Mini Frühlingsrollen

€ 6,50

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz

Grießklößchen | Markklößchen

€ 7,50

Kraftbrühe vom Steinpilz

Ravioli vom Shi Take Pilz

Zwei wunderbare Pilze in einer Kraftbrühe vereint

€ 7,50



SALATE & KLEINE GERICHTE

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 |

€ 8,50

Grana Padano | Croûtons vom Paderborner Brot

mit gebratenen Streifen von der Kikok-Maishähnchenbrust

€ 13,50

mit gebratenen Riesengarnelen

€ 15,00

Bunter Sommersalat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Paprika | Honig-Senf-Vinaigrette

mit norwegischem Räucherlachs (kalt)

€ 14,00

mit gebratenen Schweinefiletspitzen und Champignons

€ 14,00

Zartes Roastbeef, kalt serviert

Sauce Remoulade | Essiggemüse | Röstkartoffeln

€ 14,00

PASTA & VEGETARISCH

Spaghetti (vegan)

Blattspinat | Kirschtomaten | Paprika | Cashew Kerne

€ 10,00

Kartoffelgnocchi

Zuckerschoten | Paprika | Zucchini | Karotte | Fetakäse |

€ 13,50

Basilikumpesto

Gratinierte, hausgemachte Kräuterspätzle

Champignons | Artischocken | getrocknete Tomaten | Blattsalat

Schon Karl der Große erkannte die Vielseitigkeit von Kräutern. So ließ er eine Liste von 73 Heilkräutern und Nutzpflanzen erstellen, die in seinen Hofgütern angebaut werden sollten.

€ 14,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Dill-Senfsauce | Karotten-Pastinake | Kartoffelgnocchi

€ 18,50

KARLS gebratenes Filet von der Lippeforelle

weiße Portweinsauce | Blattspinat | getrocknete Tomaten |

Pinienkerne | Petersilienkartoffeln

€ 19,50

Fangfrisch aus der Forellenzucht Müller in Bad Lippspringe!

Jakobsmuscheln | Riesengarnelen

schwarze Bandnudeln | Basilikumpesto | Grana Padano | Blattsalat

€ 22,00



FLEISCHGERICHTE

Schweinefilet-Spieß mit Speck & Birnen

Sherrysauce | Paprikagemüse | Schupfnudeln

Bratspieße schätzte schon Karl der Große ganz besonders und ließ sie sich selbst von seinen Ärzten, die ihm gesottenes Fleisch empfohlen, nicht ausreden.

€ 18,50

Kikok Maishähnchenbrust (westfälisch)

Speckmantel | Detmolder Landbiersauce |

Tomaten-Lauchgemüse | Kartoffelgnocchi

Ein Hähnchen das wie früher schmeckt! Die traditionelle Aufzucht durch regionale Züchter führt zu dem besonderen Aroma der Kikok-Hähnchen. Auch die Krongüterverordnung Karls des Großen beschäftigt sich übrigens in einem Kapitel mit der Geflügelmast.

€ 18,00

Gepökelte Schweinebäckchen (westfälisch)

Detmolder Landbiersauce | Karotten-Pastinakengemüse |

Birnenkartoffeln

Zarte Schweinebäckchen – gepökelt von der Fleischerei Schröder aus Bad Lippspringe.

€ 20,00

KARLS Wiener Kalbsschnitzel

Limette | Preiselbeeren | gebratene Drillinge | Blattsalat

Das Lieblingsgericht unserer Gäste ein echter Dauerbrenner!

€ 21,00

STEAKS

Rinderrückensteak, 250 Gramm Rohgewicht

Pfefferrahmsauce | Champignons | Bohnenbündchen |

gebratene Drillinge

€ 26,00

Rinderfilet, 200 Gramm Rohgewicht

Schalottensauce | Bohnenbündchen | Birnenkartoffeln

€ 33,00

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)



DESSERTS

Schokoladen Crème brûlée

€ 6,00

Walnusseis

Schlagsahne | Ahornsirup | lauwarme Portweinpflaumen

€ 7,00

Mascarpone Mousse

Orangenfilets | Grand Marnier | Tonkabohne

€ 7,50

Parfait von weißer Schokolade und Likör 43

Ananas | Physalis | Hippenblüte

€ 8,00

Apfeltarte

Vanillesauce | Espresso-Krokanteis

€ 8,00

KARLS Käseauswahl „Charlemagne“

Manchego | Reblochon | Brie | Apfel-Birnenchutney |

Früchtebrot | Grissini

Das Riesenreich Karls des Großen – auf Französisch wird er übrigens „Charlemagne“ genannt – erstreckte sich von der Nordsee und dem Atlantik bis nach Rom und bis zur spanischen Mark südlich der Pyrenäen. Natürlich umfasste es auch das heutige Frankreich mit seinen großartigen Wein- und Käsesorten.

€ 9,00