

Dezember im Karl.

Neue Zeiten. Neue Karte. Neues Team.



Karl

Bistro · Café · Restaurant

Ingelheim

www.karl-ingelheim.de

Dezember im Karl.

Neue Zeiten. Neue Karte. Neues Team.

Lernen Sie Ihr Café Karl neu kennen und entspannen Sie in gemütlichen Runden mit Familie und Freunden bei einem leckeren Essen, einer entspannten Tasse Kaffee oder einem guten Glas Wein.

Ein besonderes Angebot halten wir für unsere Gäste an jedem der vier Advents-sonntage bereit. Brunchen Sie bei uns und entdecken Sie dabei wöchentlich wechselnde Spezialitäten aus der neuen Karte zum Preis von nur 19,90 Euro p.P.

Kinder bis sieben Jahren essen gratis mit, Kinder bis 13 Jahren zahlen nur die Hälfte. Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.

Bitte beachten Sie:
Das Brunch-Angebot gilt nur im Dezember.



 **Karl**

Bistro · Café · Restaurant

Ingelheim

Unser Angebot an den vier Adventssonntagen:

1. Advent

11:00 – 14:00

- Zur Begrüßung ein Glas Secco oder Orangensaft
 - Im Preis inbegriffen sind zudem frisch gebrühter Kaffee und Tee.
-
- Cerealien, Müsli, Milch, Joghurt und Obstsalat
 - 3erlei Marmeladen
-
- Frische Tomaten, Paprika und Gurken
 - gemischte Blattsalate mit unserem leckeren Hausdressing
 - Wurst-, Geflügel-, Schinken- und Käseplatten
 - Gekochte Eier und Rühreier
 - gebratener Speck und Nürnberger Würstchen
-
- Hokkaido Kürbiscrème Süsschen mit steirischem Kernöl*
-
- Zander auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut und kleinen Kartoffelchen*
-
- Schweinefiletmedaillons auf rosa Pfeffersoße mit Kräuterchampignons und Kartoffelgratin*
-
- Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Rucola und Kirschtomaten*
-
- Klassische Crème Brûlée mit Früchten der Saison*
-
- Warme französische Apfeltarte mit Vanillesoße*
-
- Kräftiger Weinkäse mit Feigensenf, Früchten u. Baguette*

19,90 Euro pro Person

Kleine Kinder bis sieben Jahren essen gratis mit und größere Kinder bis 13 Jahren zahlen nur den halben Preis.

Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.
Telefon 06132 71 959 66 oder karl@gpe-mainz.de

2. Advent

11:00 – 14:00

- Zur Begrüßung ein Glas Secco oder Orangensaft
 - Im Preis inbegriffen sind zudem frisch gebrühter Kaffee und Tee.
-
- Cerealien, Müsli, Milch, Joghurt und Obstsalat
 - 3erlei Marmeladen
-
- Frische Tomaten, Paprika und Gurken
 - gemischte Blattsalate mit unserem leckeren Hausdressing
 - Wurst-, Geflügel-, Schinken- und Käseplatten
 - Gekochte Eier und Rühreier
 - gebratener Speck und Nürnberger Würstchen
-
- Hokkaido Kürbiscrème Süsschen mit steirischem Kernöl*
-
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit scharfen Karotten und Rosmarinkartoffeln*
-
- Saltimbocca von der Maispoularde, mit Thymianbutter, Fenchelgemüse und Zitronen-Kartoffelstampf*
-
- Vegetarisches Champignon-Bergkäse Kartoffelgratin mit Kräuter Schmand und Blattsalaten*
-
- Klassische Crème Brûlée mit Früchten der Saison*
-
- Warme französische Apfeltarte mit Vanillesoße*
-
- Kräftiger Weinkäse mit Feigensenf, Früchten u. Baguette*

19,90 Euro pro Person

Kleine Kinder bis sieben Jahren essen gratis mit und größere Kinder bis 13 Jahren zahlen nur den halben Preis.

Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.
Telefon 06132 71 959 66 oder karl@gpe-mainz.de

* Ab 1.12.2018 neu auf unserer Abendkarte

3. Advent

11:00 – 14:00

- Zur Begrüßung ein Glas Secco oder Orangensaft
 - Im Preis inbegriffen sind zudem frisch gebrühter Kaffee und Tee.
-
- Cerealien, Müsli, Milch, Joghurt und Obstsalat
 - 3erlei Marmeladen
-
- Frische Tomaten, Paprika und Gurken
 - gemischte Blattsalate mit unserem leckeren Hausdressing
 - Wurst-, Geflügel-, Schinken- und Käseplatten
 - Gekochte Eier und Rühreier
 - gebratener Speck und Nürnberger Würstchen
-
- Hokkaido Kürbiscrème Süsschen mit steirischem Kernöl*
-
- Zander auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut und kleinen Kartoffelchen*
-
- Schweinefiletmedaillons auf rosa Pfeffersoße mit Kräuterchampignons und Kartoffelgratin*
-
- Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Rucola und Kirschtomaten*
-
- Klassische Crème Brûlée mit Früchten der Saison*
-
- Warme französische Apfeltarte mit Vanillesoße*
-
- Kräftiger Weinkäse mit Feigensenf, Früchten u. Baguette*

19,90 Euro pro Person

Kleine Kinder bis sieben Jahren essen gratis mit und größere Kinder bis 13 Jahren zahlen nur den halben Preis.

Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.
Telefon 06132 71 959 66 oder karl@gpe-mainz.de

4. Advent

11:00 – 14:00

- Zur Begrüßung ein Glas Secco oder Orangensaft
 - Im Preis inbegriffen sind zudem frisch gebrühter Kaffee und Tee.
-
- Cerealien, Müsli, Milch, Joghurt und Obstsalat
 - 3erlei Marmeladen
-
- Frische Tomaten, Paprika und Gurken
 - gemischte Blattsalate mit unserem leckeren Hausdressing
 - Wurst-, Geflügel-, Schinken- und Käseplatten
 - Gekochte Eier und Rühreier
 - gebratener Speck und Nürnberger Würstchen
-
- Hokkaido Kürbiscrème Süsschen mit steirischem Kernöl*
-
- Zander auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut und kleinen Kartoffelchen*
-
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit scharfen Karotten und Rosmarinkartoffeln*
-
- Wildgulasch mit Rotkohl und Semmelknödel*
-
- Klassische Crème Brûlée mit Früchten der Saison*
-
- Warme französische Apfeltarte mit Vanillesoße*
-
- Kräftiger Weinkäse mit Feigensenf, Früchten u. Baguette*

19,90 Euro pro Person

Kleine Kinder bis sieben Jahren essen gratis mit und größere Kinder bis 13 Jahren zahlen nur den halben Preis.

Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.
Telefon 06132 71 959 66 oder karl@gpe-mainz.de

* Ab 1.12.2018 neu auf unserer Abendkarte

Festtagsbrunch am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag 2018

- Zur Begrüßung 1 Glas Secco oder Orangensaft
- Kaffee, Tee, Kakao

-
- Butter, Croissants, Brötchen- und Brotauswahl

-
- Honig, 3erlei Gourmet Marmelade aus dem Hause Darbo
 - Cerealien, Joghurt, Milch und Obstsalat

-
- Saisonale Blattsalate mit unserem leckeren Hausdressing
 - Tomaten, Gurken, Paprika, Cornichons und Pickles
 - Waldorfsalat
 - Tabouleh Salat
 - Orientalischer Linsensalat
 - Wildpastete mit Sc. Cumberland
 - Auswahl von rohem und gekochtem Schinken
 - Bratenplatte mit Sc. Remoulade
 - Kräuterfrischkäse
 - Räucherforellenmousse
 - Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und hausgebeizter
 - Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße

-
- Gekochte Eier von glücklichen Hühnern
 - Rühreier mit Speck, gegrillten Champignons und Grilltomate
 - Nürnberger Würstchen

-
- Maronensüppchen mit Croutons*

-
- Ente à la Orange mit Rosenkohl und Kartoffelgratin
 - Wildgulasch mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Serviettenknödeln
 - Zander auf Rahmsauerkraut und Kartoffelschnee*

-
- Vegetarische Champignon-Bergkäsequiche*

-
- Crêpes à la Suzette
 - Lebkuchenparfait
 - Mousse von der weißen Schokolade
 - Käsebrett mit Feigen-Senf-Soße

29,90 Euro pro Person

Kleine Kinder von 7 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.
Unter 7 Jahren gibt es einen „Räuberteller“.

Weitere Getränke und Kaffeespezialitäten werden nach Karte abgerechnet.

Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.
Telefon 06132 71 959 66 oder karl@gpe-mainz.de

* Ab 1.12.2018 neu auf unserer Abendkarte

Katerfrühstück Neujahr 2019

- Zur Begrüßung 1 Glas Secco, eine Bloody Mary oder einen Orangensaft
- Kaffee, Tee, Kakao

-
- Butter, Croissants, Brötchen- und Brotauswahl

-
- Honig, 3erlei Gourmet Marmelade aus dem Hause Darbo
 - Cerealien, Joghurt, Milch und Obstsalat

-
- Saisonale Blattsalate mit unserem leckeren Hausdressing
 - Tomaten, Gurken, Paprika, Cornichons und Pickles
 - Tabouleh Salat
 - Matjes Salat im Gläschen
 - Rollmops & Co
 - Wildpastete mit Sc. Cumberland
 - Auswahl von rohem und gekochtem Schinken
 - Bratenplatte mit Sc. Remoulade
 - Kräuterfrischkäse
 - Gefüllte Eier
 - Forellenrillettes
 - Smørrebrød
 - Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

-
- Eier-Schinken Muffins
 - Chorizo Rührei
 - Nürnberger Würstchen
 - Baked Beans

-
- Hühnersuppe mit viel Einlage
 - Chili con Carne
 - Wildgulasch mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Serviettenknödeln
 - Zander auf Rahmsauerkraut und Kartoffelschnee

-
- Weißes und braunes Schokomousse
 - Kirschgrütze mit Vanillesoße
 - Pancake mit Ahornsirup
 - Eingelegter Handkäs mit Musik
 - Käsebrett mit Feigen-Senf-Soße

29,90 Euro pro Person

Kleine Kinder von 7 bis 13 Jahren zahlen die Hälfte.
Unter 7 Jahren gibt es einen „Räuberteller“.

Weitere Getränke und Kaffeespezialitäten werden nach Karte abgerechnet.

Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.
Telefon 06132 71 959 66 oder karl@gpe-mainz.de

Neue Zeiten

Ab 1. Dezember 2018 haben wir neue Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 11:30 bis 23:30 Uhr

Die Küche kocht für Sie von 12:00 bis 14:00 Uhr

und von 17:00 bis 22:00 Uhr

Nachmittags backen wir frische, verführerisch duftende Waffeln.

Sonntag: 16:00 bis 23:30 Uhr

Die Küche kocht für Sie von 17:00 bis 22:00 Uhr

Nachmittags backen wir frische, verführerisch duftende Waffeln.

An den vier Adventssonntagen

öffnen wir bereits um 11:00 Uhr für Sie.

Neues Team

Vor kurzem hat Martina Herzog die Leitung des Cafés übernommen. Sie und ihr neues Team verfügen über langjährige Erfahrungen im Gastronomiebereich und bringen frischen Wind ins Karl.

Herzog, die über lange Jahre ein bekanntes Weinrestaurant in Nierstein betrieb, weiß worauf es ankommt:

„Das Café Karl hat zwei große Aufgaben: zum einen haben wir den Anspruch, unsere Gäste mit einer guten Küche und einem tollen Service zu verwöhnen, andererseits haben wir als Inklusionsbetrieb, der zur Gesellschaft für psychosoziale Einrichtungen Mainz (kurz: gpe Mainz) gehört, aber auch eine gesellschaftliche Aufgabe. Bei uns sind beeinträchtigte und nicht-beeinträchtigte Kollegen tätig. Im Karl arbeiten also die unterschiedlichsten Menschen. Die vielseitigen Arbeitsbereiche bilden einen Arbeits- und Selbsterprobungsraum für Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Leistungsniveaus, mit persönlichen Stärken und Schwächen. Menschen mit psychischen Erkrankungen können sich hier erproben und weiterbilden, und zwar auf einem vollwertigen Arbeitsplatz mit Vertrag und Gehalt. Die Arbeit bietet neben dem Lebensunterhalt gesellschaftliche Teilhabe, persönliche Selbstbestimmung und neue Perspektiven, z.B. nach Lebenskrisen“, so die erfahrene Gastronomin.

„Unser großes Ziel ist es, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen und dass das Kollegen-Team Spaß an der Arbeit hat und die Mitarbeiter erkennen, dass aus Krisen neue Chancen werden können, dann sind wir auf dem richtigen Weg“, erklärt Martina Herzog abschließend.



Bistro · Café · Restaurant

Ingelheim

Dezember im Karl.

Wir freuen uns auf Sie.



Bistro · Café · Restaurant

Ingelheim

Kontakt:

Restaurant Karl
Neuer Markt 3
55218 Ingelheim
Telefon 06132 7195966
karl@gpe-mainz.de
www.karl-ingelheim.de

Ab 1. Dezember 2018 haben wir neue Öffnungszeiten:

Mo. – Sa. 11:30 bis 23:30 Uhr

Die Küche kocht für Sie von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 17:00 bis 22:00 Uhr

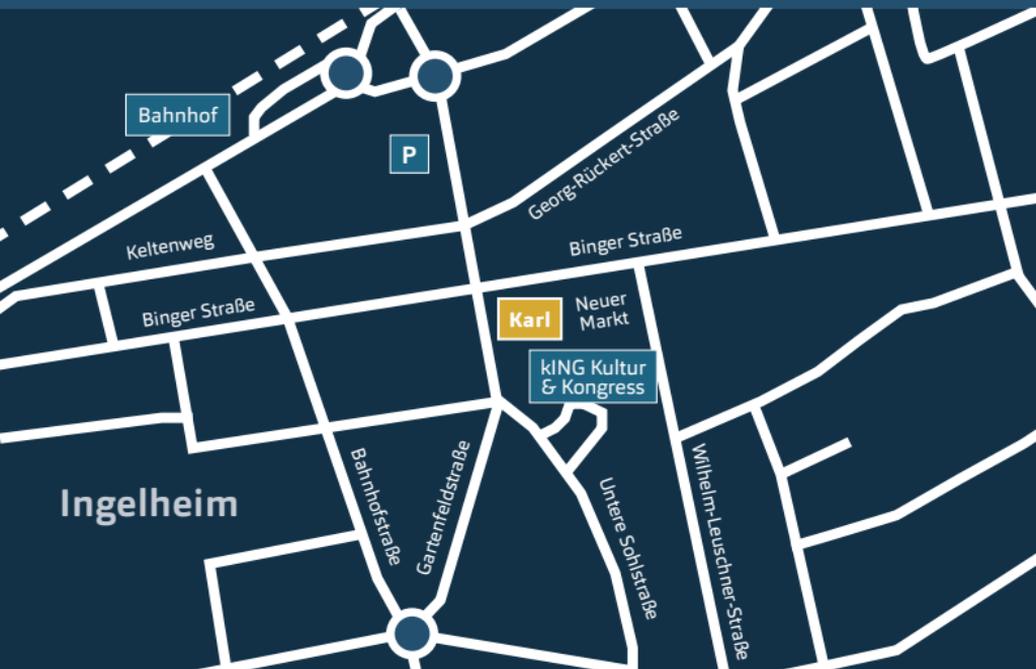
Nachmittags backen wir frische, verführerisch duftende Waffeln.

So. 16:00 bis 23:30 Uhr

Die Küche kocht für Sie von 17:00 bis 22:00 Uhr

Nachmittags backen wir frische, verführerisch duftende Waffeln.

So finden Sie uns:



gpe Gesellschaft
für psychosoziale
Einrichtungen

Die gpe ist ein sozialer Dienstleister in Mainz für Menschen mit vorwiegend psychischen Erkrankungen und Behinderungen. In Inklusionsbetrieben wie dem Karl erfahren diese im Umgang mit Gästen, Kolleginnen und Kollegen, dass sie wichtig sind.

www.karl-ingelheim.de