



SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

EN PAN FRICA ARTESANAL

CERDO

CLÁSICO \$6.500.-

Lomitos de cerdo,
tomate, lechuga, palta, chucrut alemán, salsa americana y papas chaucha

LOMITO SCHNITZEL \$6.500.-

Lomo apanado, tomate, lechuga, huevo y queso fundido con aros de cebolla y mostaza.

BÁVARO \$6.500.-

Sabrosos trozos de pernil ahumado,
con chucrut, pepinillos dill, cebolla caramelizada y mostaza alemana

RES HEREFORD

DON KARL'S \$6.500.-

Lomo liso grillado, con salsa de carne, cebolla frita y papas hilo

LOMO AMERICANO \$ 7.500 **NUEVO**

Lomo de res en laminas, con huevo, queso cheddar,
tocino y champiñones ,con mayonesa de la casa

MECHADA LUCO \$ 6.500.- **NUEVO**

Tierna plateada preparada en cocción lenta, con queso fundido ,
papas hilo y mayonesa de la casa.-

LENGUA ITALIANA \$ 6.500.- **NUEVO**

Tierna lengua de Res, cocida en cocción lenta,
con tomate, palta, aros de cebolla ,lechuga y mayonesa de ajo.-

POLLO

KRI KRI ALEMÁN \$6.000.-

Filetes de pollo grillado,
con tomate palta, lechuga, chucrut, salsa americana.

HAMBURGUESAS DE RES ANGUS AMERICANO

CHEESE BURGER \$7.500.-

Hamburguesa de Angus, queso cheddar fundido,
lechuga, tomates, pepinillos dill, aros de cebolla y mayonesa de la casa.

CHACARERA DON KARL'S \$ 6.800.-

Hamburguesa a la plancha con tomates,
porotos verdes, ají, chucrut y nuestra mayonesa al ajo

BERLINESA \$6.800.-

Hamburguesa, tomates grillados, cebolla caramelizada, pepinillos dill,
salsa bbq y mayonesa casera opcional

TABLAS

Para compartir entre dos

BÁVARA \$16.500.-

La mejor selección de salchichas alemanas para compartir:

bratwurst, weisswurst, currywurst,

además de un delicioso crudo, tostadas,

Zwiebelkuchen (Kuchen de cebolla) y wurst salat junto con grisinnis

KARL'S GRILL

PARA COMPARTIR \$12.500.- P/P (MIN 2)

Lomo de res , lomo de cerdo, pechuga de pollo, jamón de cerdo ahumado,

Leberkaes, salchichas alemanas,

acompañado de papas y cebollas asadas sobre plancha de fierro caliente

ENTRADAS

CRUDOS \$5.900.-

Servido en tostadas de pan italiano , con aderezo al limón,

cebollas en salsa especial de ajo y cilantro.

TÁRTARO \$6.900.-

Al estilo germano, lomo de vacuno crudo servido con pepinillos, cebolla, pimienta negra y alcaparras con yema de huevo y selección de tostadas

CARPACCIO DE FILETE A LA ANTIGUA \$6.500.-

Finas láminas de filete de vacuno en salsa de mostaza antigua, alcaparras, parmesano y rúcula fresca con limón a gusto.

SALCHICHA CURRYWURST \$5.900.-

Salchicha Alemana, salsa bbq, curry y papas hilos.

PINCHOS DE CAMARONES \$6.800.-

Al Kummel con ajo asado y paprika sobre papitas duquesas y tártara de la casa.

ENSALADAS

CESAR GRILL CLÁSICA \$6.500.-

Mix de lechugas, pollo grillado, crutones al olivo, queso parmesano y dressing para acompañar.

CESAR LEBERKAES \$6.500.-

Autentico Jamón alemán a plancha, sobre hojas de lechuga, queso parmesano, crutones y dressing de la casa.

MEDITERRÁNEA \$6.500.-

Espárragos, palta, palmitos, queso de cabra, tomates y hojas verdes

DE LA ESTACIÓN \$6.500.-

Selección de tomates, láminas de palta, palmitos, espárragos, pepino y mix hojas verdes de la temporada.

ENSALADAS DE PAPAS \$4.500.-

Con jamón serrano, zanahoria, ciboulette, rúcula fresca y hojas verdes aderezada con ali olí de limón y cilantro

ENSALADAS KARLS \$6.500.-

Hojas de espinaca, champiñones salteados, tomate cherry, crocante de tocino y queso parmesano

ESCALOPAS ALEMANAS

	LOMO VACUNO	LOMO DE CERDO	FILETE DE POLLO
CLÁSICA WIENERSCHNITZEL	7.500	7.500	7.000
Tiernas carnes apanadas con nuestro mejor secreto			
CORDON BLUE	11.000	9.000	8.000
Doble escalopa rellena de queso y jamón			
NAPOLITANA	10.400	8.900	7.200
Jamón serrano, queso, tomates y rúcula			
CAZADORA	11.400	10.000	8.400
Champiñones, tocino, cebolla perla y salsa carne			
PUTANESCA	10.700	9.300	8.400
salsa de tomate, aceitunas, pepinillos y parmesano			

INCLUYE ACOMPAÑAMIENTO :
PAPAS FRITAS / PAPAS SALTEADAS / Ó KARTOFELSALAT
 (ensalada de papas con especias germanas)

GRILLADOS

CORTES DE RES Y OTROS SERVIDOS EN PLANCHA DE FIERRO CALIENTE

LOMO LISO DE RES \$12.000.-

FILETE DE RES \$13.500.-

LOMO DE CERDO \$10.000.-

PECHUGA DE POLLO \$7.000.

SALMÓN \$9.500.-

ACOMPAÑAMIENTOS:

PAPAS ALEMANAS \$3.900.-

ROSTÍ DE PAPAS \$3.900.-

PAPAS FRANCESAS \$3.500.-

CHUCRUT ALEMÁN \$3.500.-

REPOLLO MORADO \$3.500.-

SPAETZLE, PASTA ARTESANAL ALEMANA \$3.900.-

ARROZ CREOLE A LA PIMIENTA. \$3.500.-

ESPINACAS A LA CREMA Y SALSA DE CHAMPIÑONES \$3.500.-

CLASICOS DE NUESTRA COCINA

LOMO ALEMÁN \$10.500.-

SCHAWAEBISCHER ROSTBRATEN

Lomo liso de res, asado a la plancha con salsa de carne, cebolla frita acompañado de papas alemanas

OXTAIL COLA DE BUEY \$11.500.-

A cocción lenta hemos traído unos del clásico de la selva negra acompañado de los más deliciosos spaetzle, pasta artesanal alemana.

LENGUA NOGADA \$10.200.-

Cortes de tierna lengua de res, en salsa nogada con reducción de oporto y arroz creole a la pimienta.

TOURNEDÓS DE FILETES \$13.800.-

Medallones de filete de res, encintados con tocino, acompañado de papas duquesas de la casa, espinacas a la crema y salsa de champiñones

PAISANO STROGONOFF \$14.500.-

Finas láminas de filete salteados con especias del huerto, con setas, crema, brandy servido en su salsa, sobre spaetzle, pasta artesanal alemana.-

CONFIT DE PATO \$14.500.-

Clásica receta del sur Francia región de Alsacia, truto de pato asado, en cocción lenta, acompañado de papas francesas y repollo morado

ESTOFADO DE POLLO COQ AU VIN \$9.500.-

Uno de los platos más famosos de la cocina Occitana Estofado de pollo a fuego lento en vino y especias, con chalotas, champiñones, sobre papas salteadas

SALMON AUSTRAL \$10.500.-

Filete en tres pimientos sobre rostí de papas y salsa camarones con flores de alcaparra.

COSTILLAR ASADO EN LEÑA \$11.500.-

Desde nuestro horno a leña con todos sus secretos, acompañado de tradicionales papas alemanas.

RAGÚ DE CIERVO Y SPAETZLE EN DOS QUESOS \$12.000.-

Ciervo estofado a fuego lento en enebro, sobre pasta artesanal del sur de Alemania en queso cremoso y parmesano.

PERNIL \$11.500.-

De cerdo y ahumado, acompañado de papas y chucrut alemán

NUESTROS POSTRES

STRUDEL DE MANZANAS \$4.500.-

Receta del sur de Alemania al norte de Chile
con helado artesanal de vainilla

SELVA NEGRA \$4.500.-

Nuestra versión servida en Copón,
con guindas alemanas al kirsch

CASSATA VIENA \$4.500.-

Turrón helado con frutas acarameladas
y pralinés de frutos secos

HELADOS ARTESANALES \$4.500.-

Tres Sabores únicos y sorprendentes servidos en copa.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$4.500.-

Semilíquido de chocolate negro belga
con frutos del bosque y helado del día