

JOULIARD

BISTRONOMIE

VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit grünem Spargel, Rhabarber und Wasabi | 13.00
Blumenkohl mit Feldkaviar und Cantaloupe-Melone | 12.00
Tatar vom Rind mit Gurke, Buchenpilzen und gebeiztem Eigelb | 16.50
Porkbelly mit Kimchi und Mango | 11.50
Gebeizter Bachsaibling mit Tomate, Avocado und Zitrusud | 14.50
Caesar Salad mit Crôutons und Parmesan | 9.00

KARLS MENÜ

- Tomatentatar mit Burrata und altem Balsamico
Coq au Vin Ravioli mit Spargel und Lauch
Iberico-Rücken mit Apfel, gedämpftem Spinat und Haselnusskrokant
Schokoladentarte mit Salzkaramell und Sauerrahmeis
4-Gang-Menü | 58.00 · 3-Gang-Menü | 48.00

HAUPTGÄNGE

- Short Rib „Crying Tiger“ mit Topinambur, Papaya und Pommes Rissolées | 26.00
Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel und Kaiserschoten | 23.00 · Vorspeise | 16.00
Geschmorter Sellerie mit Purple Curry, Cashewkernen und Bratkartoffeln | 19.00
Limonenhuhn mit Spitzkohl mit gratinierter Kartoffelparmesancreme | 21.00
Loup de mer mit weißem Spargel, Sauce Béarnaise und jungen Kartoffeln | 31.00
Roastbeef mit Café de Paris, gebratenen Kräutersaitlingen und Bratkartoffeln | 28.00

BEILAGEN

- Pommes Rissolées | 4.00 · weißer Spargel | 9.50 · Kartoffelgratin | 4.00
kleiner Salat | 4.00 · Bratkartoffeln | 4.50 · junge Kartoffeln | 4.50

DESSERT

- Fondant au Chocolat mit Himbeersorbet | 8.50
Crème-Brûlée | 6.50
Mille Feuille mit weißer Schokolade, Erdbeere und Basilikum | 9.00
Käse vom Neukahlenberger Hof mit
karamellisierter Schalotten-Laugen-Tarte und Feigensenf | 13.50

UNSERE REGIONALEN ERZEUGER: *Loup de mer* von *Seawater Cubes* in Saarbrücken; *Edelpilze* von Mirko Kalkum in Saarbrücken; *Wild, Damwild und Lamm* von Franz-Josef Dausend in Oberkirchen; *Honig* von der Stadtkerei in Saarbrücken; Saibling von der Fischzucht Rosengarten aus Trassem, Käse vom Neukahlenberger Hof in Gersheim, Micro Greens von Beleaf Farming in Saarbrücken.

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen – ebenso wie Ihr uneingeschränkter Genuss! Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über Allergene in unseren Speisen. Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie gerne bei der Speisen- und Getränkeauswahl.