

JOULIARD

BISTRONOMIE

VORSPEISEN

- Tomatentatar mit Burrata und altem Balsamico | 12.00
Gebeizter Bachsaibling mit Papaya und weißem Kimchi | 14.00
Tatar vom Rinderfilet mit Caesar Salad und gebeiztem Eigelb | 16.50
Miso-Aubergine mit gegrillter Wassermelone und Cashewcrème | 11.00
Tataki vom Rind mit gerösteten Haselnüssen und Kräuterschaum | 16.00

KARLS MENÜ

- Pilzterrine mit Pistazien und Brombeeren
Konfiertes Hähnchen mit Eidotter, Joghurt und Frankfurter grüne Sauce
Shortrib mit Bohnen und Süsskartoffelcrème
Zitronentarte mit Baiser und Tonkabohneneis
4-Gang-Menü | 55.00 · 3-Gang-Menü | 45.00

HAUPTGÄNGE

- Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel und Kaiserschoten | 23.00
Ratatouille mit geschmolzenen „Grenaille“ Kartoffeln und Masalla-Röstgemüse-Sud | 17.00
Edelpilzravioli mit Selleriecrème und Pinienkernen | 16.50 · Vorspeise | 10.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Pfifferlingen und Bratkartoffeln | 28.00
Pochierter Stör mit Spitzkohl, Ponzu-Nussbutter-Schaum und Pommes Anna | 22.00
Limonen Huhn mit sautiertem Sommergemüse und Kartoffelgratin | 18.00

BEILAGEN

- Pommes Anna | 4.00 · Edelpilze | 5.00 · Kartoffelgratin | 4.00
Caesar Salad | 5.50 · Bratkartoffeln | 3.50 · Süßkartoffelcrème | 4,50

DESSERT

- Fondant au Chocolat mit Himbeersorbet | 7.50
Vanille-Crème-Brûlée | 6.00
Pavlova mit Blutorange und Thymian | 8.00

UNSERE REGIONALEN ERZEUGER: *Huhn* von Lorson & Sohn in Wadgassen; *Edelpilze* von Mirko Kalkum in Saarbrücken; *Wild, Damwild und Lamm* von Franz-Josef Dausend in Oberkirchen; *Honig* von der Stadtimkerei in Saarbrücken

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