

# JOULIARD

## BISTRONOMIE

### VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit Miso-Aubergine, Mirabellen 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 Weißweinelouté 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 und gratinierter Kartoffelparmesancreme | 21.00  
Loup de mer im Bierteig mit Sauce Remoulade und Erbsen | 29.00  
Roastbeef mit Café de Paris, gebratenen Kräutersaitlingen und Bratkartoffeln | 28.00

### BEILAGEN

- Pommes Rissolées | 4.00 · Kartoffelgratin | 4.00  
kleiner Salat | 4.00 · Bratkartoffeln | 4.50 · Kartoffelparmesancreme | 4.50

### DESSERT

- Fondant au Chocolat mit Himbeersorbet | 8.50  
Vannille-Crème-Brûlée | 6.50  
Mille Feuille mit weißer Schokolade, Erdbeere und Basilikum | 9.00  
Petits Fours | 7.50

UNSERE REGIONALEN ERZEUGER: *Loup de mer* von Seawater Cubes; *Edelpilze* von Mirko Kalkum in Saarbrücken; *Wild, Damwild und Lamm* von Franz-Josef Dausend in Oberkirchen; *Honig* von der Stadtimkerei in Saarbrücken; *Saibling* von der Fischzucht Rosengarten aus Trassem, *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 Zutaten in unseren Speisen. Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie gerne bei der Speisen- und Getränkeauswahl.