

# JOULIARD

## BISTRONOMIE

### VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit Miso-Aubergine, Mirabellen und Wasabi | 13.00  
Konfierte Karotte mit Orange, Rucola und Walnuss | 12.00  
Tatar vom Rind mit Gurke, Kapern und gebeiztem Eigelb | 16.50  
Porkbelly mit Kimchi und Mango | 11.50  
Ceviche vom Bachsaibling mit schwarzem Knoblauch, Fenchel und Apfel | 14.50  
Caesar Salad mit Crôutons und Parmesan | 9.00

### KARLS MENÜ

- Getrübte Pilzterrine mit Zwetschge, Haselnuss und Brioche  
Iberico-Bäckchen mit roter Beete und Kartoffel  
Lammrücken mit Tomaten, Artischocken und Parmesanschaum  
Muscovado-Financier mit Buchweizen und Fichtengranitée  
4-Gang-Menü | 65.00 · 3-Gang-Menü | 55.00

### HAUPTGÄNGE

- Short Rib mit Bohnencassoulet und Pommes Rissolées | 27.00  
Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel und Kaiserschoten | 23.00 · Vorspeise | 16.00  
Kürbis „Wellington“ mit Sauce Cumberland, Schwarzwurzel und Bratkartoffeln | 21.00  
Limonenhuhn mit Spitzkohl und Kartoffelgratin | 22.00  
Loup de mer mit Spinat, Dashi Beurre Blanc und Pommes Pavé | 29.50  
Roastbeef mit Café de Paris, gebratenen Kräutersaitlingen und Bratkartoffeln | 29.00

### BEILAGEN

- Pommes Rissolées | 4.50 · Kartoffelgratin | 5.50  
kleiner Salat | 4.00 · Bratkartoffeln | 5.00 · Pommes Pavé | 5.50

### DESSERT

- Fondant au Chocolat mit Karamelleis | 8.50  
Vanille-Crème-Brûlée | 6.50  
Mille Feuille mit Mousse au Chocolat, Mango und Passionsfrucht | 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 Stadtmkerei 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.