

JOULIARD

BISTRONOMIE

VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit Rote Beete, Pomelo und Wasabi | 13.00
Karamellisiertes Wurzelgemüse mit Hummus, Couscous und Limetten Joghurt | 12.00
Rindertatar mit Burrata, Gurke und Steinpilzcreme | 18.00
Ceviche vom Bachsaibling mit schwarzem Knoblauch, Fenchel und Apfel | 14.50
Gebackener Ochsenschwanz mit Zwiebelchutney, Lardo und Kimchi | 15.00
Caesar Salad mit Crôutons und Parmesan | 9.00

KARLS MENÜ

- Reh-Tataki mit Apfel, Kräuterschaum und Haselnuss
Edelpizravioli mit konfiertem Eigelb, Lauch und Pinienkernen
Geschmorte Ochsbacken mit Karotte und Yorkshire Pudding
Kokosmousse mit Mango und Milchreis
4-Gang-Menü | 65.00 · 3-Gang-Menü | 53.00

HAUPTGÄNGE

- Short Rib mit Speck Bohnen und Pommes Rissolées | 27.00
Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel und Kaiserschoten | 23.00 · Vorspeise | 16.00
Roastbeef „Crying Tiger“ mit Nussbitterschaum, Pac Choi und Mango | 31.00
Kürbis „Wellington“ mit Sauce Cumberland, Spitzkohl und Bratkartoffeln | 23.00
Limonenhuhn mit Romanesco, Cashewkrokant und Kartoffelgratin | 24.00
Loup de mer mit Spinat, Dashi Beurre Blanc und Pommes Pavé | 29.50
Porkbelly mit Wacholder, Sauerkraut und Pommes Dauphine | 21.00

BEILAGEN

- Pommes Rissolées | 4.50 · Kartoffelgratin | 5.50 · Pommes Dauphine | 7.00
kleiner Salat | 4.00 · Bratkartoffeln | 5.00 · Pommes Pavé | 5.50

DESSERT

- Fondant au Chocolat mit Tonkabohneneis | 9.00
Vanille-Crème-Brûlée | 7.00
Operatorte mit Sauerrahmeis | 9.50
Verjus-Birne mit Misokaramell, Topinambur und Haselnuss | 8.50

UNSERE REGIONALEN ERZEUGER: *Loup de mer* von Seawater Cubes; *Edelpilze* von Mirko Kalkum in Saarbrücken; *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.