

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
Gebeizter Saibling mit mariniertem Spitzkohl, Orange und altem Balsamico | 16.00
Hähnchen Dimsum mit Kimchi und Mango | 14.00
Caesar Salad mit Crôutons und Parmesan | 9.00

KARLS MENÜ

- Porkbelly mit Sauerkraut und Wacholder
Gebackene Oliven mit Paprika und Ziegenkäse
Geschmorte Ochsenbacken mit Karotte und Kartoffel-Schaum
Apfeltarte mit Mandel und Vanille
4-Gang-Menü | 63.00 · 3-Gang-Menü | 51.00

HAUPTGÄNGE

- Kalbskötlette mit Parmesankruste, Pico de Gajo und Kartoffelgratin | 36.00
Kartoffelmaultasche mit Edelpilzfüllung, Spinat und geschmolzenen Zwiebeln | 25.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kräutersaitlingen und Pommes Rissolées | 31.00
Limonenhuhn mit Brokkoli, Cashewkrokant und Kartoffelgratin | 24.00
Loup de mer mit Pac Choi, Dashi Beurre Blanc und Pommes Pavé | 29.50
Kürbis „Wellington“ mit Sauce Cumberland, Spitzkohl und Bratkartoffeln | 23.00

BEILAGEN

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

DESSERT

- Fondant au Chocolat mit Tonkabohneneis | 9.00
Vanille-Crème-Brûlée | 8.00
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 Imkerei Stadtwabe 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.