

JOULIARD

BISTRONOMIE

VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit Rote Beete, Grapefruit und Wasabi | 13.00
Karamellisiertes Wurzelgemüse mit Hummus, Couscous und Limetten-Joghurt | 12.00
Rindertatar mit Burrata, Gurke und Steinpilzcrème | 18.00
Pochierter Stör mit Fenchelsalat und Ponzu | 17.00
Hähnchen Dimsum mit Kimchi, Erdnuss und Mango | 14.00
Caesar Salad mit Crôutons und Parmesan | 9.00

KARLS MENÜ

- Gebeizter Saibling mit mariniertem Spitzkohl, Orange und altem Balsamico
Ricotta-Bärlauch-Strudel mit Erbsen und Spargelschaum
Iberico-Rücken mit gedämpftem Spinat, Apfel und Selleriecreme
Savarin mit Rhabarber, Erdbeer und Pandan
4-Gang-Menü | 65.00 · 3-Gang-Menü | 53.00

HAUPTGÄNGE

- Kalbskotelett mit Parmesankruste, Pico de Gallo und Kartoffelgratin | 36.00
Hausgemachte Pasta „Cacio e Pepe“ mit Kaiserschoten und Belperknolle | 24.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kräutersaitlingen und Bratkartoffeln | 32.00
Limonenhuhn mit Romanesco, Cashewkrokant und Kartoffelgratin | 25.00
Loup de mer mit sautiertem Mangold, Dashi Beurre Blanc und Pommes Pavé | 31.00
Gebackene Enokipilze mit grünem Spargel, Polenta und Sauce Romesco | 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 | 9.50
Vanille-Crème-Brûlée | 8.00
Schokoladentarte mit gerösteten Erdnüssen und Vanille | 9.50
Crème Mousseline mit Estragon und Ananas | 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 und Lachsforelle* 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.