

JOULIARD

BISTRONOMIE

VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit grünem Spargel, Grapefruit und Wasabi | 13.00
Caesar Salad mit Parmesan und Croutons | 9.00
Rindertatar mit Gurke, Steinpilzcrème und gebeiztem Eigelb | 18.00
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot | 13.50
Tomatentatar mit Burrata und Cashew-Rucola-Pesto | 14.00
Gebeizter Saibling mit mariniertem Spitzkohl, Orange und altem Balsamico | 16.00

KARLS MENÜ

- Gazpacho Verde mit Paprika und Honigmelone
Flanksteak mit schwarzem Knoblauch, Zwergorangen und Taboulé
Spanferkel-Rücken mit Trüffel, Apfelchutney und Geheirateten
Savarin mit Rhabarber, Erdbeere 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 mit schwarzem Trüffel und Kaiserschoten | 24.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kräuterseitlingen und Bratkartoffeln | 32.00
Hähnchen-Dimsum mit Kimchi, Erdnuss und Mango | 26.50
Loup de mer mit sautiertem Spinat, Dashi Beurre Blanc und Pommes Pavé | 31.00
Gegrillter Kräuterseitling mit Passionsfrucht, jungem Lauch und Pommes Rissolées | 23.00
Coq au Vin Blanc mit Pfifferlingen, Erbsencreme und Knödelsoufflée | 25.00

BEILAGEN

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

DESSERT

- Schokoladendelices mit roter Johannisbeere und Joghurt | 11.00
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* von der Fischzucht Rosengarten aus Trassem; *Micro Greens* von Beleaf Farming in Saarbrücken; *Brot* von Brot und Sinne 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.