

JOULIARD

BISTRONOMIE

VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit roter Bete, Orange und Wasabi | 13.00
Caesar Salad mit Crôutons und Parmesan | 9.00
Kalbstatar mit Kopfsalat, Kartoffelstroh und Dijon-Senf | 18.00
Gebeizter Zander mit Kefir, Zitronengras und Thai-Basilikum | 16.00
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot | 13.50
Beef Tataki mit Kräuterschaum, Haselnuss und mariniertem Wurzelgemüse | 17.50

KARLS MENÜ

- Gerösteter Kürbis mit geräucherter Crème Fraîche und Purple Curry
Iberico-Ravioli mit Eigelbcreme und sautiertem Lauch
Ochsenbacke mit Kartoffelcreme, Rotkohl und Rosmarinkrokant
Choux au Craquelin mit Buchweizen und Zwetschgenröster
4-Gang-Menü | 65.00 · 3-Gang-Menü | 53.00

HAUPTGÄNGE

- Entrecôte mit Saarbrücker Pilzen, Café de Paris und Pommes Frites | 36.00
Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel und Kaiserschoten | 24.00
Kalbsfilet mit Sauce Choron, wildem Brokkoli und Bratkartoffeln | 34.00
Dorade Royal mit Ratatouille und Artischockencreme | 31.00
Maronenstrudel mit Birne, Schwarzwurzel und Pinienkernen | 23.00
Perlhuhnbrust mit Selleriecreme, Spitzkohl und Kartoffelgratin | 25.00

BEILAGEN

- Pommes Frites | 4.50 · Kartoffelgratin | 5.50
kleiner Salat | 4.00 · Bratkartoffeln | 5.00 · Kartoffelcreme | 5.50

DESSERT

- Millionaire's Shortbread mit Kokosnuss und Mango | 11.50
Vanille-Crème-Brûlée | 8.00
Schokoladentarte mit Haselnusseis | 10.50
Walnusskuchen mit Apfel und Sahnekaramell | 9.50

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.