

# JOULIARD

## BISTRONOMIE

### VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit roter Bete, Orange und Wasabi | 14.50  
Caesar Salad mit Crôutons und Parmesan | 10.00  
Rindertatar mit Gurke, Kapernmayonnaise und gebeiztem Eigelb | 19.00  
Gebeizter Bachsaibling mit Papaya und weißem Kimchi | 16.00  
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot | 15.50

### KARLS MENÜ

- Karottentatar mit Zitrus, Szechuanpfeffer und geräucherter Creme Fraîche  
Porkbelly mit Sauerkraut, Senfkaviar und Apfel  
Barbarie Ente mit Rahmwirsing und Kartoffelcreme  
Zitronen-Tarte mit Baiser und Joghurteis  
4-Gang-Menü | 69.00 · 3-Gang-Menü | 57.00

### HAUPTGÄNGE

- Rostbraten mit Portwein Schalotten und Pommes Frites | 34.50  
Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel und Kaiserschoten | 27.00  
Coq au Vin mit geröstetem Wurzelgemüse und Kartoffelcreme | 26.50  
Dorade Royal mit Spinat, Pommes Pavé und Dashi-Beurre-Blanc | 32.50  
Geschmorter Sellerie mit Purple Curry, Cashew und Bratkartoffeln | 24.00  
Limonenhuhn mit Saarbrücker Pilze und Kartoffelgratin | 26.00

### BEILAGEN

- Pommes Frites | 5.00 · Kartoffelgratin | 6.50  
kleiner Salat | 4.50 · Bratkartoffeln | 5.50 · Kartoffelcreme | 6.00

### DESSERT

- Pavlova mit Maracuja, Vanille und Champagner | 12.50  
Vanille-Crème-Brûlée | 9.00  
Schokoladen-Fondant mit Tonkabohneneis | 11.50

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.