

JOULIARD

BISTRONOMIE

VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit roter Bete, Orange und Wasabi | 14.50
Caesar Salad mit Crôtons und Parmesan | 10.00
Rindertatar mit Gurke, Kapernmayonnaise und gebeiztem Eigelb | 19.00
Gebeizter Bachsaibling mit Papaya und weißem Kimchi | 16.00
Karamellisiertes Wurzelgemüse mit Taboulé, Hummus und Limetten Joghurt | 14.00

KARLS MENÜ

- Karottentatar mit Zitrus, Szechuanpfeffer und geräucherter Creme Fraîche
Porkbelly mit Sauerkraut, Senfkaviar und Apfel
Geschmorte Lamm Haxe mit Bohnen-Cassoulet und Pommes Pavé
Zitronen-Tarte mit Baiser und Joghurteis
4-Gang-Menü | 69.00 · 3-Gang-Menü | 57.00

HAUPTGÄNGE

- Roastbeef mit Kräuterseitlingen, Café de Paris und Pommes Frites | 34.50
Ziegenkäseravioli mit Pinienkerne, Artischockencreme, Mango und Tomate | 25.00
Coq au Vin mit Spitzkohl und gratinierter Kartoffelparmesancreme | 26.50
Steinbutt mit Fenchel, jungem Lauch und Bratkartoffeln | 38.50
Gebackener Sellerie mit Purple Curry und Cashewkerne | 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 · Kartoffel-Parmesan-Creme | 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.