

JOULIARD

BISTRONOMIE

VORSPEISEN

- Gebackener Reis mit Sellerie, 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
Tomatentatar mit Burrata, Pesto und altem Balsamico | 14.50

KARLS MENÜ

- Getrübefelte Pilz Terrine mit Brombeere und Pistazie
Gebratener Oktopus mit Chorizo und Lauch
Ossobuco mit Wurzelgemüse und Kartoffelcreme
New York Cheesecake mit Himbeersorbet
4-Gang-Menü | 73.00 · 3-Gang-Menü | 61.00

HAUPTGÄNGE

- Roastbeef mit Kräuterseitlingen, Café de Paris und Pommes Frites | 34.50
Ziegenkäseravioli mit Pinienkerne, Artischockencreme, Mango und Tomate | 25.00
Steinbutt mit Fenchel, jungem Lauch und Bratkartoffeln | 42.50
Gebackener Blumenkohl mit Hummus, Gremolata und Granatapfel | 25.00
Ibericorücken mit Kimchi, Mango und Kartoffelgratin | 30.50
Limonenhuhn mit Auberginencreme und Spinatsalat | 26.00

BEILAGEN

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

DESSERT

- Marillen-Crumble mit Pistazieneis | 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.