

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
Thunfischtatar mit Papaya und Edamame | 19.50
Karamellisiertes Wurzelgemüse mit Hummus, Couscous und Limetten Joghurt | 14.50

KARLS MENÜ

- Getrüffelte Pilz Terrine mit Brombeere und Pistazie
Gebratener Oktopus mit Chorizo und Lauch
Entenkeule á l'Orange mit Rotkraut und Pommes Pavé
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
Coq au vin mit Spitzkohl und Kartoffelcreme | 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.