

# JOULIARD

## BISTRONOMIE

### VORSPEISEN

Gebackener Reis mit grünem Spargel, 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

Tomatentatar mit Burrata, Pesto und altem Balsamico | 14.50

### KARLS MENÜ

Karottentatar mit Zitrus, Szechuanpfeffer und geräucherter Creme Fraîche

Gebatener Oktopus mit Chorizo und Lauch

Geschmorte Lamm Haxe mit Bohnen-Cassoulet und Pommes Pavé

Himbeertarte mit Basilikum-Minze-Sorbet

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

Gegrillte Artischocke mit Paprikarelish und Taboulé | 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 · Spinatsalat | 6.00 · Pommes Pavé | 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.