
RESTAURANT JULIETTE



CUISINE FRANCAISE

Jägerstr. 39, 14467 Potsdam

Tel: 0331 / 2701791

Fax: 0331 / 2705389

www.restaurant-juliette.de

Menüvorschläge

Ab 10 Personen und ca. einwöchiger Vorbereitungszeit
Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü

- 3 Gang Menüs
- 4 Gang Menüs
- 5 Gang Menüs
- 6 Gang Menüs

Bitte senden Sie uns Ihre Reservierungsbestätigung schnellstmöglich
zu. (Formular anbei)

3 Gang Menüs

Menü 1

Tranche vom mariniertem Lachs mit Sesamschaum und Spinatsalat

* * *

Geschmorte Lammschulter auf Bohnenpanache und Tomatenpolenta

* * *

Crème Brûlée vom Kaffee

37,- Euro

Menü 2

Praline von der Entenleber mit Apfel - Selleriesalat und Basilikumsalsa

* * *

Gebratener Seesaibling auf Kartoffelcrème und Safranschalotten

* * *

Passionsfruchtmousse mit Beeren und Vanillesauce

38,- Euro

Menü 3

Tatar vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Limonenvinaigrette

* * *

Krosses Meeräschenfilet auf Lauchrisotto

* * *

Lauwarmer Apfelkuchen mit Wallnusseis und Calvadossabayone

39,- Euro

4 Gang Menüs

Menü 4

Calamaretti Carpaccio mit Kräutersalat und Riesengarnele

* * *

Dondine von der Wachtel mit Artischocken

* * *

Gebrautes Adlerfischfilet mit Blattspinat und Gnoccis

* * *

Champagnerparfait mit Himbeeren

48,- Euro

Menü 5

Filet von der Rotbarbe mit weißem Tomatenmousse und kandierten Oliven

* * *

Seeteufel auf Ratatouille und Chorizo

* * *

Brust und Confit von der Ente mit Wirsing - Croustillant und La Ratte

* * *

Törtchen von zweierlei Schokolade mit Baumpapaya

49,- Euro

Menü 6

Thunfischtatar mit Curryöl und Koriandercrème

* * *

Gelbes Paprikaschaumsüppchen mit gebackenen Garnelen

* * *

Filet vom Weidekalb unter der Pinienkernkruste mit Petersilienpolenta

* * *

Passionsfrucht - Tiramisu mit Bananeneis

50,- Euro

5 Gang Menüs

Menü 7

Gurkenmousse mit Garnelen und Friseesalat

* * *

Sautierte Jakobsmuscheln mit Blumenkohlcrème und Walnuss

* * *

Kaninchenrücken mit Olivencrêpes

* * *

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpüree und Perlzwiebeljus

* * *

Blaubeerbisquit mit Portweineis und Schokoladenmousse

58,- Euro

Menü 8

Gebeizter Wildlachs mit Orangen und Kaviar - Crème Fraiche

* * *

Essenz vom Kaninchen mit Schneckenkartoffeln

* * *

Crepinette von der Taube

* * *

Wolfsbarsch mit Rahmspinat und Krustentierschaum

* * *

Variation vom Hartweizengrieß

59,- Euro

6 Gang Menüs

Menü 9

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Nussöl und Ofentomaten

* * *

Kaisergranat Consommé mit Jakobsmuschel

* * *

Limonen - Minz Sorbet

* * *

Rücken vom Salzwiesenlamm mit Kräuterkruste und Auberginen - Kaviar

* * *

Camembert de Normandie mit Morchel - Oliventapenade

* * *

Geeiste Melissen - Sabayone im Baumkuchenmantel

79,- Euro

Menü 10

Feines von der Gänsestopfleber

* * *

Zweierlei vom Hummer

* * *

Steinbutt mit Kokos - Mangochutney

* * *

Rinderfilet „Rossini“ auf Selleriepüree und Trüffeljus

* * *

Käsevariation mit Früchtebrot

* * *

Champagnersüppchen mit Himbeeren und Pfirsichsorbet

89,- Euro