

Menu Juliette

Foie gras d'oie

Variation von der Gänsestopfleber mit Süßholzwurzel
und eingelegten Kirschen
20 Euro

Coquilles St. Jacques

Gebratene Jacobsmuscheln mit boudin noire
und Winterspinat
Vorspeise 19 Euro Hauptgang 28 Euro

Sorbet

Kaltes und Luftiges von der Mandarine
10 Euro

Veau

Kalbsrücken unter der Macadamianusskruste
mit Petersilienwurzel und Kräuterseitlingen
28 Euro

Fromage

Getrüffelter Camembert mit Preiselbeermousse
10 Euro

Dessert

Passionsfruchtlörtchen mit Mohnreis
und Kapstachelbeeren
10 Euro

3 Gang Menü 52 Euro

5 Gang Menü 75 Euro

4 Gang Menü 65 Euro

6 Gang Menü 85 Euro

Menu Classique

Cabillaud

Feines vom Winterkabeljau, Rote Beete
und mariniertem Fenchel
18 Euro

Soupe

Consommé vom Hirschkalbsrücken
mit Cranberry - Quarknocken
12 Euro

Sandre

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel - Speckstrudel
und Champagnerkraut
26 Euro

* oder *

Goue de boeuf

Geschmorte Ochsenbacke auf Schnittlauchpüree
und Perlzwiebeljus
26 Euro

Dessert

Parfait vom weißem Montelimar Mougat
mit Ananas und Baileysmousse
12 Euro

Menu 62 Euro

Le classique de Juliette

Entrée

Tatar vom Kalbsfilet
mit gehacktem Ei, Schnittlauch und Parmesanchip
16 Euro

Huitres fraîches

Frische Maldon Rock Austern
mit Pumpernickel, Schnittlauch
und Schalottens vinaigrette
3 Stück 9 Euro 6 Stück 16 Euro

Vegetarien

Artischockenrisotto mit Zucchini,
Knollenziest, Karotte dazu
Safran - Perlzwiebeln
22 Euro

Fromages

Crottin de charignol

Gratinierter Ziegenkäse mit Artischocken- Rucola Salat
und Basilikumeis
9 Euro

Assiette de fromage

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot
3 Sorten 9 Euro
5 Sorten 13 Euro

Dessert

Crème brûlée

Gebrannte Vanillecrème
mit Gewürzquitten
8 Euro