

Menu Juliette

Zweierlei von der Foie gras
mit grünem Spargel, Walnuss und Mispel

Geslämmte Fjordforelle
mit Spargelrisotto, Gartenkresse und confierter Zitrone

Sorbet
von der Erdbeere mit Minze

Rücken vom Iberico
mit Spargel, Bärlauch, Rhabarber und Flan

Epoisses
mit Apfelsenskorn - Chutney, Petersilie und Chardonnay Essig

Delice vom Topfen
mit Rhabarber, Sauerampfer und Mandelcrunch

3 Gang Menü 62 | Vorspeise - Hauptgang - Käse oder Dessert
4 Gang Menü 76 | Vorspeise - Hauptgang - Käse - Dessert
5 Gang Menü 86 | Vorspeise - Sorbet - Hauptgang - Käse - Dessert
6 Gang Menü 99

Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.

2 Gänge 16 Euro | 3 Gänge 24 Euro | 4 Gänge 32 Euro | 5 Gänge 38 Euro

Informationen über Allergene in den hier ausgegebenen Speisen & Getränken erhalten Sie bei unserem Service Mitarbeitern..

Le classique de Juliette

Entrée

Tatar vom Rinderfilet
mit Chorizzo, Kalamata Oliven und Ölräuke

19 Euro

Huitres fraîches

Maldon Rock Austern
mit Dumpernickel, Schnittlauch
und Schalottenvinaigrette

3 Stück 14 Euro 6 Stück 24 Euro 9 Stück 35 Euro

Vegetarien

Spargelrisotto
mit Mispel, Bärlauch und gerösteter Walnuss

24 Euro

Fromages

Protin de charignol

*Gratinierter Ziegenkäse mit Artischocken- Rucola Salat
und Basilikumeis*

16 Euro

Assiette de fromage

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Fruchtbrot

3 Sorten 14 Euro

5 Sorten 21 Euro (nicht im Menüpreis enthalten)

Dessert

Crème brûlée

*Gebrannte Vanillecrème
mit Apfelragout*

9 Euro