

# Menu Juliette

*Variation von der Gänsestopfleber  
mit eingelegten Kirschen und Wacholder*

*20 Euro*

*Meeräsche*

*mit Zwiebel - Variation, Kapern und Drillingen*

*Vorspeise 19 Euro Hauptgang 28 Euro*

*Sorbet*

*von der Mirabelle mit Fru de Kakao*

*10 Euro*

*Rinderfilet „Hereford Prime“*

*mit geschmortem Sellerie, grünem Apfel, Kerbel und Krapsen*

*28 Euro*

*Phaource*

*mit Feigen und Petersilie*

*10 Euro*

*Tarte tatin*

*von der Pflaume mit Walnusseis und Schmand*

*10 Euro*

*3 Gang Menü 52 | Vorspeise - Hauptgang - Käse oder Dessert*  
*4 Gang Menü 65 | Vorspeise - Hauptgang - Käse - Dessert*  
*5 Gang Menü 75 | Vorspeise - Sorbet - Hauptgang - Käse - Dessert*  
*6 Gang Menü 85*

*Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.*

*2 Gänge 15 Euro | 3 Gänge 22 Euro | 4 Gänge 29 Euro | 5 Gänge 34 Euro*

## Menu Classique

*Okarimi Lachs*  
*mit Randen, Pomelo und kandiertem Meerrettich*  
*18 Euro*

*Schaumsuppe von der gelben Paprika*  
*mit Merguez und Estragon - Öl*  
*12 Euro*

*Bachsaibling*  
*mit Perlgräuben, Senfgurke, Dill und Zitrone*  
*26 Euro*

*\*oder\**

*Brust vom Maishuhn „Label Rouge“*  
*mit Süßkartoffel, Fenchel, Cashewkernen und Koriander*  
*26 Euro*

*Variation von der Valrhona „Grand Cru“ Schokolade*  
*mit Passionsfrucht*  
*12 Euro*

*Menu 62 Euro*

*Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.*  
*2 Gänge 15 Euro | 3 Gänge 22 Euro | 4 Gänge 29 Euro*

# *Le classique de Juliette*

## *Entrée*

*Tatar vom Rinderfilet mit Oliventapenade,  
Sardellencreme und Kapernäpfeln*

*16 Euro*

## *Huitres fraiches*

*Frische Maldon Rock Austern  
mit Lumpenickel, Schnittlauch  
und Schalottenvinaigrette*

*3 Stück 11 Euro    6 Stück 18 Euro    9 Stück 25 Euro*

## *Vegetarien*

*Perlgraupen mit eingelegten Schalotten,  
Petersilie, Fenchel und Koriander*

*22 Euro*

## Fromages

### *Protin de charignol*

*Gratinierter Ziegenkäse mit Artischocken- Rucola Salat  
und Basilikumreis*

*12 Euro*

### *Assiette de fromage*

*Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Fruchtebrot*

*3 Sorten 12 Euro*

*5 Sorten 16 Euro (nicht im Menüpreis enthalten)*

## Dessert

### *Crème brûlée*

*Gebrannte Vanillecrème  
mit Ragout von der Quitte*

*8 Euro*