

Menü Juliette

Variation von der Gänsestopfleber
mit Himbeere, Gurke und Brioche
20 Euro

Jacobsmuscheln
mit Zitrusfrucht, Spinat, Polenta und Krustentierschaum
Vorspeise 19 Euro Hauptgang 28 Euro

Sorbet
von der Minze und Holunder
10 Euro

Maibock
mit Beelitzer Spargelcreme, Frühlingsgemüse und Kartoffelflan
28 Euro

Phaource
Französischer Weichkäse mit Feige und Schwarzbier
10 Euro

Rhabarber
mit Frischkäse, Mandel und Sauerampfer
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

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

Menü Classique

Thunfisch
mit Beelitzer Spargelsalat, gebeiztem Eigelb und Estragon
18 Euro

Bärlauch - Schaumsuppe
mit Praline vom Zerlhuhn und Ingwer
12 Euro

Filet vom Saibling
mit Beelitzer Spargel - Risotto und Radieschen
26 Euro

oder

Gebratenes Maishuhn
mit Röstgemüse, Petersilie und Linguini
26 Euro

Mispeln
in Variation mit Baiser und Pistazie
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 Kalbsfilet mit Oliventapenade,
Sardellencreme und Kapernäpfeln*

16 Euro

Huitres fraiches

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

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

Vegetarien

*Krapfen vom Mimolette mit Seelitzer Spargel
Senfsaat und Sauce Hollandaise*

22 Euro

Fromages

Protin de charignol

*Gratinierter Ziegenkäse mit Artischocken- Rucola Salat
und Basilikumeis*

12 Euro

Assiette de fromage

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot

3 Sorten 12 Euro

5 Sorten 16 Euro (nicht im Menüpreis enthalten)

Dessert

Crème brûlée

*Gebrannte Vanillecrème
mit Ragout vom Rhabarber*

8 Euro