

## Menü Juliette

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Wacholder und eingelegten Kirschen

20 Euro

Jakobsmuschel,  
gebraten, mit Zweierlei von der Erbse und Corail

Vorspeise 19 Euro Hauptgang 28 Euro

Sorbet  
vom Pfirsich und Holunder

10 Euro

Hirschkalbsrücken  
mit Salzpflaume, Pastinake, Semmelknödel und Haselnuss

28 Euro

Tete de Moine,  
Mönchskopfkäse, mit eingelegtem Aprikosenragout

10 Euro

Joghurt  
mit Zitrone und Ingwer

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

### *Zulpo*

*in Gewürzöl gegart mit eingelegtem Kürbis*

*18 Euro*

### *Schaumsuppe*

*und Terrine vom Bretonischem Hummer*

*12 Euro*

### *Seeteufel*

*gebraten mit Ravioli von der Merguez und Linsen*

*26 Euro*

*\*oder\**

### *Maishuhn*

*mit Gemüse-Couscous, Pashewkernen und Speck*

*26 Euro*

### *Carte tatin*

*von der Bauernpflaume mit kandierter Walnuss*

*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 Lumpenickel, Schnittlauch  
und Schalottenvinaigrette

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

## Vegetarien

Eingelegter Kürbis  
mit Öl und Nernen dazu Selleriecreme und Krapsen

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 Quittenragout*

*8 Euro*