

Menu Juliette

*Variation von der Gänsestopfleber
mit Rhabarber und Macadamianuss
20 Euro*

*Steinbeißer
mit Gatower Kugel, Kalbsvinaigrette und Meerrettich
Vorspeise 19 Euro Hauptgang 28 Euro*

*Sorbet
von der Passionsfrucht mit Kokos
10 Euro*

*Zweierlei vom Ruppiner Lamm
mit Caponata, Artischocke, Öl - Rauke und Parmesanflan
28 Euro*

*Mimolette
mit Chicorée, Birne und gerösteten Cashewkernen
10 Euro*

*Griechischer Joghurt mit Mango und Minze
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.

Menu Classique

Bretonischer Hummer
mit rote Bete, Zitrone und Koriander
18 Euro

Bärlauch - Schaumsuppe
mit Praline vom Beelitzer Kaninchen
12 Euro

Elsässer Saibling
mit Frühlingsgemüse, Zumpernickel und Estragon
26 Euro

oder

Schwarzfederhuhn „Label Rouge“
mit Variation vom Beelitzer Spargel, Orange und Liebstöckel
26 Euro

Delice von weißer Valrhona Schokolade
mit Baiser und Sauerampfer
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 Dumpernickel, Schnittlauch
und Schalottenvinaigrette

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

Vegetarien

Variation vom Beelitzer Spargel
mit Orange, Liebstöckel und Kräuterknödel

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 Nashibirne*

8 Euro