

JOULIARD

B I S T R O N O M I E

Karl's Menü für Zuhause

Gebeizter Lachs mit Gurke, Crème Fraîche und Apfel-Chutney

Coq au Vin mit karamellisiertem Wurzelgemüse und Kartoffelcrème

Apfel-Marzipan-Strudel mit Vanillesoße

3-Gang-Menü | 32.00

Vegetarisch

Tomaten-Tatar mit Hummus und Avocado

Ziegenkäseravioli mit Artischockencrème und Mango

Apfel-Marzipan-Strudel mit Vanillesoße

3-Gang-Menü | 25.00

Weine

2018 Weißer Burgunder, Cantzheim, Saar	15.50
2017 Sauvignon Blanc „Porphy“ Stückfass, Christian Bamberger, Nahe	14.00
2015 Chardonnay Mineral, Friedrich Becker, Pfalz	49.00
2019 Clarette Rosé, Knipser, Pfalz	15.00
2015 Pinot Noir B, Friedrich Becker, Pfalz	23.00
2017 Primitivo, Imprint, Apulien	14.50
2017 Montepulciano d’Abruzzo, Cantine Talamonti, Marken	13.00
2015 Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare, Velenosi, Marken	38.00