

A background image of several pink roses in various stages of bloom, with green leaves and stems visible. The roses are scattered across the page, with some in the foreground and others in the background.

VALENTINSTAG

SHARING BRASSERIE JULIETTE MENU

Amuse Bouche

Jakobsmuschel-Ceviche mit Rhabarber
Luma-Tatar mit Eigelb und Trüffel
Lattichsalat mit Speck-Crumble an Caesar-Dressing
Randen-Crèmesuppe mit confiertem Apfel

Scallop ceviche with rhubarb
Luma tartare with egg yolk and truffle
Lettuce salad with bacon crumble and Caesar dressing
Beetroot cream soup with confit apple

Entrecôte Double “Café de Paris” mit Marktgemüse und
Trüffel-Pommes frites

Entrecôte Double “Café de Paris” with market vegetables and
truffle fries

Éclair mit Erdbeeren
Tarte Tatin mit Fior-di-Latte-Glace
Cheesecake mit Himbeeren

Éclair with strawberries
Tarte Tatin with Fior di Latte ice cream
Cheesecake with raspberries

A background image of several pink roses in various stages of bloom, with green leaves and stems visible. The roses are soft and delicate, with some buds still closed.

VALENTINSTAG

SHARING BRASSERIE JULIETTE MENU

Amuse Bouche

Lattichsalat mit Limettendressing und Parmesan-Crumble
Randen-Crèmsuppe mit confiertem Apfel
Feigen mit Roquefort und Honig
Gemüsetatar mit Sauerrahm und Dill

Lettuce salad with lime dressing and Parmesan crumble
Beetroot cream soup with confit apple
Figs with Roquefort and honey
Vegetable tartare with sour cream and dill

Planted Steak “Café de Paris” mit Marktgemüse und
Trüffel-Pommes frites

Plant-based steak “Café de Paris” with market vegetables and
truffle fries

Éclair mit Erdbeeren
Tarte Tatin mit Fior-di-Latte-Glace
Cheesecake mit Himbeeren

Éclair with strawberries
Tarte Tatin with Fior di Latte ice cream
Cheesecake with raspberries