

Julian's Speisenkarte

VORSPEISEN / STARTERS

	€
Geräucherte Entenbrust mit Rote Bete und Orange geräucherte Entenbrust, dazu Feldsalat mit Linsenvinaigrette <i>With red beets and orange smoked duck breast, Lamb's lettuce with lentils vinaigrette</i>	10,90
Kürbisbratwurst auf Kürbis Chutney mit Kürbiskernöl Sausage with Pumpkin seeds on pumpkin chutney with pumpkin oil	7,90
Chefsalat verschiedene Blattsalate in Kräuterdressing mit Käse, Ei, Kochschinken, Gurke, Tomate, Paprika, Roten Zwiebeln und Croutons <i>Mixed salad in herb vinaigrette with cheese, egg, red onions, cucumber, tomatoes, ham, pepper and croutons</i>	9,90
Rinder-Carpaccio mit Trüffel-Linguine, Rucola und Parmesan <i>Beef carpaccio with truffles linguine (noodles) with rocket salad and parmesan cheese</i>	12,90

SUPPEN / SOUPS

€

Kräftige Rinderbrühe

5,90

mit Pfannkuchen Röllchen gefüllt mit Mett

Strong beef soup with roll of herb and beef pancake

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

6,50

mit Kürbiskernöl

creamy pumpkin soup with pumpkin oil

FISCH / FISH

€

Zanderfilet

auf Kartoffel-Birnen Stampf, Birnenchips, frischer Meerrettich und Kerbel
und Rote Bete Marmelade

17,90

Pike perch with mashed potatoes and peer with red beets jam

Gebratener Seeteufel-Zitronengras Spieß

26,90

mit grünem Linsencurry und schwarzer Venere Risotto

angler fish medallion with lemon grass

green lentils curry and black venere risotto

Nudeln & Vegetarisch /noodles & vegetarian

Hausgemachte Ziegenkäseravioli mit Eis vom Rahmspinat <i>Homemade goat cheese ravioli with ice from creamy spinach</i>	11,90
Vegane Linsenbratlinge mit Champignons in Rahm und Rosenkohl <i>Vegan lentils dumpling with mushrooms in cream with Brussels sprouts</i>	9,90
Ghazi's original vegetarischer Falafel Wrap Weizenfladen gefüllt mit Falafel Bratling, Salat, Rote Steckrübe, Salz Gurke, Tomate, Zwiebeln, Joghurt, Minze und Sesam <i>Wheat flatbread filled with, Falafel dumpling, salad, red swedes, Salted cucumber, tomatoes, onion, mint, sesame</i>	8,90

¹Konservierungsstoffe, ²mit Farbstoff, ³mit Süßstoff, ⁴koffeinhaltig, ⁵chininhaltig, ⁶mit Ascorbinsäure, ⁷Nitrit Pökelsalz

Printed: 01.10.2018

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

	€
Steak vom Iberico Schwein mit dunkler Senf-Balsamico-Jus, Kürbisragout und Kartoffel-Lauchpüree <i>Steak from Iberico Pork</i> <i>with dark mustard-balsamic sauce, Pumpkins stew and potatoes-leek purée</i>	24,90
Rosa gebratener Lammrücken Trüffel Jus mit roten Linsen, Spitzkohl und Jackson Kartoffeln <i>Roast saddle of lamb, truffles sauce with red lentils,</i> <i>cabbage, and Jackson style potatoes</i>	26,90
Gegrillte Maispoulardenbrust Schalotten Jus mit weißem Portwein, Schloßkartoffeln „Wirsingköpfchen“ Wirsingblatt gefüllt mit Bacon und Wirsing im Rahm <i>Grilled poularde, shallots with white Port, Savoy in cream with bacon, Potatoes</i>	18,90

... die etwas größeren Snacks / the larger snacks

	€
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat <i>Viennese Schnitzel with roasted potatoes and side salad</i>	14,90
Original Hamburger mit Rinderhackfleisch, Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurkenscheiben, serviert mit Pommes frites & Cole Slaw <i>Classic Beef-burger with salad, onions, tomatoes, gherkin, served with French fries</i>	10,40
Clubsandwich¹ mit gegrillter Putenbrust auf Salat, Tomate, Speck ⁷ , Ei, Pommes frites <i>Club-Sandwich with grilled breast of Turkey, salad, tomatoes, egg and bacon served with French fries</i>	9,60
Julian's Bratcurry^{1,2} mit Pommes frites <i>"Julian's Bratcurry", roast pork sausage with curry sauce, French fries</i>	7,40
„Gramanns“ Sauerfleisch Sauergemüse und krossen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i>„braised pork in Jelly“ with roasted potatoes with ham and onions, mixed pickles</i>	11,90
Caesar's Salad knackiger Romanasalat mit Weißbrotcroûtons, Knoblauch-Parmesan-Dressing und gebratener Putenbrust <i>Crunchy romaine salad with croutons, on a dressing of garlic and Parmesan with roasted turkey breast</i>	9,80
Regionale Vesperplatte mit Grau- und Vollkornbrot, Butter, Mettwurst, Schinken, Sülze, Ei und Käse <i>"Vesper" platter with meat, cheese, bread and butter</i>	7,80

DESSERT / DESSERTS

	€
Hokus Pokus vom Hibiskus mit Parfait und Altländer Birnen Kompott <i>Hibiscus parfait with „Altländer“ pear stew</i>	7,60
Sanddorn-Kartoffelravioli mit Kürbis-Balsamico-Eis <i>Sea buckthorn – Potatoes ravioli with Pumpkin balsamic ice</i>	7,80
Französische Käseplatte mit Feigensenf, Salzbutter, Trauben und Fruchtbrot <i>French cheese plate with fig mustard, salted butter, grapes, fruit bread</i>	12,50

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder einem speziellen Diätplan folgen,
sprechen Sie bitte unser Service-Team an. Wir helfen Ihnen gerne!
Should you have food allergies or require a special diet, please approach our service team and we will happily assist you!

Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung
Prices include taxes and service