

Julian's Speisenkarte

VORSPEISEN / STARTERS

	€
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit glasierter Portweinfeige, Feldsalat in Birnendressing und Walnusskernen <i>Roasted goat Cheese with bacon, glazed fig in port wine, lamb's Lettuce in pear dressing with walnuts.</i>	14,50
Salat Niçoise mit gegrillten Garnelen, Kartoffeln, Oliven, Tomaten, Bohnen, roten Zwiebeln, Zitronenecke, Ei, Rucola, serviert in Olivenöl <i>with grilled shrimps, potatoes, olives, tomatoes, green beans, red onions, lemon slice, egg, rocked salad, served with olive oil</i>	13,80
Stremel Lachs auf Dillgurken mit Schmand, gehacktem Eis und Pumpernickel <i>Salmon on dill cucumbers</i> <i>with sour cream, diced egg and rye bread</i>	12,90
Hausgemachtes Rindertartar mit Kapern, Vollkornbrot, wachtel-Spiegelei und Cornichons <i>Homemade beef tartar with capers, whole bread, quail egg and pickles</i>	11,90

SUPPEN / SOUPS

	€
Mumbai Spezial	6,90
mit Scharfe indische Linsensuppe mit Satespieß <i>hot indian lentils soup with Chicken sate stick</i>	
Geeiste Gemüsesuppe	6,90
mit Tomate, Gurke, Paprika, Sahne, frischen Kräuter und Sauerrahm-Knoblauch-Brotschips <i>iced vegetable soup with tomatoes, cucumber, pepper, cream, fresh herbs an sour cream-garlic-bread chips</i>	

FISCH / FISH

	€
Gegrilltes Rotbarschfilet	
auf sommerliches Karotten-Lauch-Fenchel-Paprika Gemüse, getrockneten Tomaten und Basilikum, Zitrusfrucht Risotto <i>Red perch on Carrots-leek-fennel-pepper vegetable, dried tomatoes and Basil, lemon risotto</i>	16,90
Dreierlei vom Matjes	13,90
mit Sherry, Aalrauch und Apfel-Zwiebelsauce, mit Speckbohnen und Bratkartoffel <i>tree kind of herring, sherry, smoked and Apple-onion sauce, with roasted potatoes</i>	

Nudeln & Vegetarisch /noodles & vegetarian

Frische Bandnudeln	9,90
all Arrabiata mit scharfer-Tomaten-Gemüseragout und Parmesankäse <i>Noodles with all arrabiata sauce, hot tomatoes-vegetable ragout and parmesan cheese</i>	
Vegane Kokos-Linsencurry	14,90
mit Chili, Kardamom und grünem Curry, gebratener Spargel und Flugmango <i>Cocos-lentils curry with Chili, cardamom, green curry paste, roasted asparagus and flight Mango</i>	
Ghazi's original vegetarischer Falafel Wrap	8,90
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>	

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

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

	€
Zitronen-Maishähnchenbrust mit Zitronengel grünes Risotto und wildem Broccoli <i>Lemon-chicken</i> <i>green risotto with wild broccoli</i>	16,90
250g Rib Eye Steak mit grobem Meersalz mit Kräuterbutter, gegrillten Pilzen und Bratkartoffeln <i>Rib Eye Steak with Sea Salt, side salad and roasted potatoes</i>	32,90
Pfeffergeschnetzeltes vom Schweinefilet mit gebratenem Pfifferlingen und Bratkartoffeln <i>slices of porkfilet in pepper cream sauce,</i> <i>with pan fried chanterelles and roasted Potatoes</i>	24,90

... 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
„Kapitäns“ Sülze Sauergemüse und krossen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i>Captain „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>	9,80

DESSERT / DESSERTS

	€
Eingeweckter Cheesecake mit Haselnusseis <i>Cheesecake (served in glass) with hazelnuts ice cream</i>	6,80
Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier und leicht salzig fermentiertem Pfeffer und Vanilleeis <i>With Grand Marnier marinated strawberry's and light salty fermented black pepper, vanilla ice cream</i>	7,50
Dunkler Schokoladenterrine mit Vanillesauce und geröstetem Kokos Chips und Coco Nut Crispy Eis <i>Dark chocolate terrine with vanilla sauce an roasted chip of Cocos served with crispy coconut ice cream</i>	7,00

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