

Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

FRANZ. SEILT BRUT MIT HEIDELBEERLIKÖR	4.80€
GROSSE HAUSLIMO MIT BEEREN, KÜRZE, LIMETTE & GRANATAPFELSIRUP / HOLUNDERBLÜTENSIRUP	5.50€
FABRICATION MAISON: GROSSE BIOLIMONADEN VON PAMPELMUSE, ORANGE, ZITRONE, GROPETRUIT APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI / HUGO ALKOHOLFREI je	5.50€ 7.50€

MENUE 34.50€

SUPPE NACH WAHL oder SALAT MIT WILDKRÄUTERN &
SERRANO SCHINKEN oder PATÉ DU MOMENT MIT PREISEL-
BEEREN & HAUSGEB. BROT *

*
BARBARIEEHTENBURST AUF PFANNEN-
GEMÜSE MIT BACKPFLAUMEN & JUS, RÖSTI
oder

HÄHNCHENBURST BLACKENED NACH CAJUN
ART AUF VERMOUTHRAHM, KART-TÜRMCHEN
oder

2 FISCHFILETS AUF PIMOT-BANC-VELOUTE MIT
oder GEMÜSEREIS
ENTRECÔTE MIT S^ue ROQUEFORT & TAGLIATELLE
oder

LACHSFILET MIT KALTER ESTRAGON S^ue & BLECH KARTOFFEL
*

*
CRÊPE oder Eis- oder franz. oder Café oder Parfait
Maison Café Kaffee Gourmand GRAND
Marnier

Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

MOET & CHANDON IMPERIAL
FLASCHE 0,75l 79,00€

* * *

TOURNEDOS Vom RINDERFILET mit RUCOLA
& PARMESANHOBEL, BLECH KARTOFFEL
33,50€

SALATE:

GROSSE, BUNTE MARKTSALATE mit WILDKRÄUTERN
& ROHKOST UND

- * HÄHNCHENBRUST BLACKENED NACH 16,50€
CAJUN ART
 - * GEGRILTEM SCHAFSKÄSE 14,50€
 - * ARGENTINISCHEN ROASTBEEFSTREIFEN 18,50€
 - * GEBRATENEM ZANDERFILET 18,80€
 - ENTRECÔTE Vom Grill & RÖSTI 25,50€
 - LACHSFILET Vom Grill & RÖSTI 20,30€
- * * *