

Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

FRANZ. SEKT BRUT MIT CRÈME DE MIRABELLE 4.80 €
GROSSE HAUSLIMO MIT BEEREN, MINZE, LIMETTE
& GRANATAPFELSIRUP / HOLUNDERBLÜTEN SIRUP je 5.50 €
FABRICATION MAISON: GROSSE BIOLIMONADEN AUS
ZITRONE * PAMPELMUSE * ORANGE * GRAPEFRUIT 5.50 €
APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI / HUGO ALKOHOLFREI 7.50 €
DAS MENUE 34,50 €

SUPPE NACH WAHL oder WILDKRÄUTER SAUT MIT
STRGIFEN VOM GRAVED LACHS MIT DILL-SENF-VINAIGRETTE
oder WILDSCHWEINTERRINE MIT PREISELBEEREN & HAUSGEB.
BROT

* * *
FILET VOM KINGKLIP AUF SPAGHETTI MIT RICOLA-
PESTO UND CONFITOMATEN

oder
BOEUF BOURGUIGNON MIT KARTOFFELTÜRMCHEN
oder

LACHSFILET AUF POMMES à l'huile mit
oder KRÄUTERSCHNITT

oder
ENTRECÔTE MIT GEGRILTEN MINIPAPRIKA MIT
CHILI JUS, POMMES DE RATES

oder
HÄHNCHENBRUST IN DER MAISKRUSTE, COGNACRAHM,
SPITZKREQUELLE

oder
FÜR 2 PERS. IM MENUE: CHATEAUBRIAND MIT VERSCHIEDENEN
SAUCEN & BEILAGEN 76.00 €

DESSERT * oder EIS oder FRÜH oder CAFE oder SORBET CITRON
MAISON oder CAFE oder KÄSE oder JARJAND MIT OBST & STREUTZ

Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

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

* * *

TOURNEDOS Vom RINDERFILET mit RUCOLA
& PARMESANHOBEL, BLECHKARTOFFEL
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€
- * * *