

# Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

Franz. Sekt brut mit hausgemachten Quillenlikör €4.80  
große Hauslimo mit Minze, Beeren, Limette und  
hausgem. Aromasirup, Johannisbeersirup, Lavendelsirup  
je €5.50

Das Menu €31.50

Bûche du Reine mit Lachsragout oder Pate Grand Mere mit Aprikosenseuf & hausgeb. Brot oder Suppe nach Wahl  
oder Salat mit Wildkräutern, Serrahoschinken & Tete de Moine

Boeuf Bourguignon mit Kartoffel-kürbistörchen  
oder  
Hühnerbrustfilet in der Maisbratete auf Cognacrahm & Gratin  
oder

Sautierte Steinpilze auf Moorische, Kräuterveloute & gehobeltem Parmesan  
oder  
Lachsfilet vom Grill mit Krautgemüse & Blechkartoffeln

Entrecote mit Röstzwiebeln, Burgunderjus & Pommes a l'huile  
oder

Wolfsbarschfilet auf Serranospaghetti, Ruccolapesto + Contitomatene

Im Menu für 2 Personen 74,-  
Chateaubriand mit verschiedenen Saucen & Beilagen

Zitronensorbet mit Obst & Nessel oder Franz. Käse oder Crepe Maison oder Eis-Cafe oder Cafe Gourmand

# Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

FRANZ. SEIT BRUT ROSÉ

GLAS 3.90€ \* FLASCHE 25.00€

MOËT & CHANDON IMPERIAL \* Fe 0.75l 79.00€

\*

\*

\*

ENTRECÔTE AN GROSSEM SAUT, RÖSTI 21.50€

LACHSFILET VOM GRILL AN GROSSEM SAUT

MIT RÖSTI 17.80€

TOURNEDO VOM RINDERFILET MIT  
RUCOLA & PARMESANHOBEL, BLECHKARTOFFELN  
27.50€

GROSSE Bunte MARKTSALATE

Mit... \* GEGRILTEM SCHAFSKÄSE 12.80€

\* HÄHNCHENBRUST BLACKENED  
NACH CAJUN ART 14.90€

\* ARGENTINISCHEN ROASTBEEF-  
STREIFEN 15.50€

\* GEBRATENEM ZANDER-  
FILET 16.50€