

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, Serrahschinken & Tete de Moine

Bœuf 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
oder

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

Wolfsbarschfilet auf Serranospaghetti, Ruccolapesto +
Conti Tomaten

Im Menu für 2 Personen 74,-

Chateaubriand mit verschiedenen Saucen & Beilagen

Zitronensorbet mit Obst & Trestles oder Franz. Käse oder Crêpe Maison oder Eis-Café oder Café 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€