Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

Franz. Sekt Brut mit Brombeerlikör 4.80€

Grosse Hauslimo mit Beeren, Minze, Limette, & hausgemachtem Sirup von
Aronia * Quitten * Zitrone 5.50€

Aperol Spritz alkoholfrei / Hugo alkoholfrei 7.50€

Das Menue 37.50€

Suppe nach Wahl oder Trilogie von Mousse de Canard mit Quittengelée & hausgeb. Brot oder
Salat mit Wildkräutern & gerösteten Speck-Croûtons
oder Bûchée à la Reine mit Lachsragout gefüllt

* * *

Filet vom Papageienfisch vom Grill mit Kräuter-Butter an Kürbis & Pommes de Rattes
oder
Hähnchenbrust in der Maiskruste im Gemüserand mit Pommes Perigords
oder
Tranche vom Lachs auf Flusskrebsrahm & Tagliatelle
oder
Entrecôte mit Grünen-Pfeffer-Rahm, Pommes Croquettes
oder
Für 2 Pers. im Menue: Chateaubriand mit verschiedenen Saucen & Beilagen 79.00€

* * *

Crêpe Maison oder Eis-Café oder franz. Käse oder Café gourmand oder Dame Blanche mit Haroner Sahne

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 CAJUN ART 16,50€

* GEGRILLTEM SCHAFSKÄSE 14.50€

* ARGENTINISCHEN ROASTBEEFSTREIFEN 18,50€

* GEBRATENEM ZANDERFILET 18.80€

* ENTRECÔTE VOM GRILL & RÖSTI 25.50€

* LACHSFILET VOM GRILL & RÖSTI 20.30€

* * *