

# Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

- FRANZ. SELT BRUT MIT HEIDELBEERLIKÖR 4.90 €  
GROSSE HAUSLIMD MIT BEEREN, MINZE, LIMETTE  
& HAUSGEB. ARONIA oder QUITTENSIRUP 5.50 €  
FABRICATION MAISON: BIOLIMONADEN VON GRAPEFRUIT,  
ORANGE oder BLUTORANGE 5.50 €  
APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI / HUGO ALKOHOLFREI 7.50 €

MENUE 34.50

SUPPE NACH WAHL oder SALAT MIT GERÖSTETEM  
HIEGELKÄSECROÛTON MIT HONIG oder FRANZ  
ENTENMOUSSE MIT PREISELBEEREN & HAUSGEB. BROT  
oder BUCHÉE A LA REINE MIT LACHSRAGOUT GEFÜLLT

\* \*  
BARBARIENTENBRUST AUF PFANNEH-  
GEMÜSE MIT MADERA-JUS UND RÖSTL  
oder

2 TISCH FILETS AUF HUMMERSOÛCE & KARTOFFEL-  
TÜRMCHEN  
oder

ENTRECÔTE MIT ESTRAGON-SELT S<sup>U</sup>, POMMES  
oder CROQUETTES

HÄHNCHENBRUST BLACKENED NACH CAJUN ART  
AUF PINOT BLANC VELOUTÉ, KRÄUTERREIS  
oder

RÜCKENSTEAK VOM IBERICO SCHWEIN MIT WALDPILZ  
RAHM UND BLECHKART.  
oder

LACHSFILET AUF SAFRANSOÛCE TAGLIATELLE

\* \*  
CREPE maison oder Eis oder franz oder Café oder SORBET  
oder Käse oder Gourmand oder Du Jour.

# Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

MOËT & 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€
- \* GEGRILTEM SCHAFSKÄSE 14,50€
- \* ARGENTINISCHEN ROASTBEEF-STREIFEN 18,50€
- \* GEBRATENEM ZANDERFILET 18,80€
- ENTRECÔTE VOM GRILL & RÖSTI 25,50€
- LACHSFILET VOM GRILL & RÖSTI 20,30€