

Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

FRANZ. SEKT BRUT MIT BROMBEERLIKÖR	4.90 €
GROSSE HAUSLIMO MIT BEEREN MINZE, LIMETTE & HAUSGEM. ARONIA - oder QUITTEN - SIRUP	5.50 €
FABRICATION MAISON: BIOLIMOS VON ORANGEN, GRAPEFRUIT oder BLUTORANGEN	5.50 €
HUGO ALKOHOLFREI // APEROL-SPRITZ ALKOHOLFREI	7.50 €

DAS MENUE 34.50 €

SUPPE NACH WAHL oder SALAT MIT MIT WILDKRÄUTERN
& SERRANO SCHINKEN MIT BALSAMICO-VINAIGRETTE oder
WILDSCHWEINPATE MIT PREISELBEEREN & HAUSGEB. BROT
oder BUCHÉE À LA REINE MIT LACHSRAGOUT GEFÜLLT

RÜCKENFILET VON IBERICO SCHWEIN MIT BÜBLAUCH-
VELOUTÉ & TAGLIATELLE oder
LACHSFILET AUF PFANNE GEMÜSE MIT BLECHKARTOFFELN
oder
HÄHNCHENBRUST IN DER MAISKRUSTE, POMMES AUGOTS
oder

LOUP DE MER AUF SAFRANSPAGHETTI MIT CONFIT-
TOMATEN & RUCOLA PESTO

ENTRECÔTE AUF BLATSPINAT oder mit ROQUEFORT'S[®] KARTOFFEL-
oder TÜRMECHEN

FÜR 2 PERS. IM MENUE: CHATEAU BRIND MIT VERSCH. SAUCEN
& BEILAGEN 76.00 €

* CRÊPE maison oder Eis CAFE oder franz. Käse oder Cafe oder QuITTEN
Gourmand Parfait

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€