

Aperitifs

Franz. Sekt natur -brut-	3,80€
Kir oder Kir Royal	5,50 €
Cidre mit Calvados	5,50 €
Framboise Royal Elsässer Himbeer mit Sekt aufgefüllt	5,90 €
Sherry dry oder medium	4,50 €
Portwein weiss oder rot	4,50 €
Martini bianco, rosso, extra dry.	4,70 €
Pernod ¹	5,50 €
Ricard	5,50 €
Pastis ₁	5,50 €
Campari ¹ soda oder orange	6,20 €

Alkoholfrei

Shirley Temple ^{1,2} Zitronenlimo, Ginger Ale, Grenadine	5,80 €
---	---------------

Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

Weine in Karaffen

Weiss	0,25l	0,50l	1,00l
Les terrasses d'ardèche AC Sauvignon-Grenache	6,20 €	12,00 €	23,50 €
Pinot blanc Alsace AC	6,20 €	12,00 €	23,50 €
Aimery , Chardonnay, pays d'oc , Maîtres vigneron	6,20 €	12,00 €	23,50 €
<i>Rosé</i>			
Les terrasses d'ardèche AC Grenache-Merlot	6,20 €	12,00 €	23,50 €
Rose d´Anjou Loire AC	6,20 €	12,00 €	23,50 €
<i>Rot</i>			
Bordeaux AC	6,20 €	12,00 €	23,50 €
Côtes du Rhône AC	6,20 €	12,00 €	23,50 €
Les terrasses d'ardèche AC Merlot-Syrah	6,20 €	12,00 €	23,50 €
Weinschorle		0,20l 0,40l	3,50 € 5,80 €
Cidre brut		0,20l Flasche	3,80 € 12,80 €





Julien

RESTAURANT FRANÇAIS



Flaschenweine

Weiss 0,75l

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, A.C.
la Divatte, Val de Loire 29,00 €

Chateau Martinon, entre deux mers, Bordeaux, A.C. 31,00 €

Chablis, Bourgogne, Domain Hamelin, A.C. 39,00 €

Sancerre, Loire, Henri Bourgeois, Les Baronnes, A.C. 45,00 €

Rosé 0,75l

Tavel, Rhone A.C. La Crosse 33,00 €

Mas de Cadenet, côtes de Provence, Sainte Victoire
A.C. biologique 33,00 €

Rot 0,75l

Rioja Tinto , Hazana, Crianza, Spanien 31,00 €

Cochon Volant, Corbieres, Agriculture biologique, A.C. 29,00 €

Saint Amour, Bourgogne, Graines de Folie, A.C. 35,00 €

Chateau de Lascaux A.O.C, Languedoc 35,00 €

Chateau La Croix Meunier, Saint-Emilion, Grand cru A.C. 49,00 €

Chateauneuf du Pape, le Traversier A.C. biologique 55,00 €

Flasche Sekt brut 27,00 €

Flasche Crémant 35,00 €

Champagner auf Anfrage

Julien

RESTAURANT FRANÇAIS



Bier

Warsteiner	0,33l	3,80 €
Erdinger Weißbier	0,50l	4,80 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3,80 €

Mineralwasser

Schwollener gourmet still	0,20l	2,30 €
Schwollener gourmet feinperlig oder naturelle	0,70l	6,20 €

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Fanta ^{1,3,7} , Cola ^{1,3,6,7} , Cola light	0,20l	2,70 €
Apfelsaftschorle	0,20l 0,40l	2,50 € 4,70 €
Schweppes Bitter Lemen	0,20l	3,20 €
Ginger Ale	0,20l	3,20 €



Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe	5,80 €
Arabische Gemüsecrèmesuppe	5,80 €
Salat mit Sauce César & Knoblauchcroûtons	8,50 €
Salat Composée mit Nüssen & Körnern	9,80 €
Kleiner Crêpe mit Knoblauchspinat & Crème Fraîche gefüllt	8,80 €
Salat Elsässer Art mit gebratenem Bacon, Kartoffelscheiben & Käsecroûtons ¹	10,50 €



Hauptspeisen

Streifen von der Putenbrust in rosa Pfeffersahne, Pommes duchesses	16,50 €
Putenmedaillons in Estragonrahm, Tagliatelle	16,50 €
Rücken vom Neuseeländer Weidelamm auf Balsamicojus mit Pesto, Pfannengemüse & Blechkartoffeln	28,80 €
Gegrilltes Entrecôte natur mit Kräuterbutter, Gratin dauphinois	27,50 €
Entrecôte in Weinhändlersauce, Rösti	27,50 €
Entrecôte in Dijonsenf, Gratin	27,50 €
Tournedos vom Rinderfilet mit Pariser Pfeffersauce, Gratin	35,30 €
Riesengarnelen auf Spaghetti in Knoblauchvelouté	19,90 €
Zanderfilet in Mandelbutter, Pommes vapeurs	19,50 €
Lachsfilet blackened nach Cajunart, Gemüsereis & Rieslingrahm	21,50 €





Haben Sie
Interesse an
einem Catering
aus unserem
Hause?

Fragen Sie nach
Herrn Brandstetter

Julien
RESTAURANT FRANÇAIS

Vegetarische Gerichte

Marinierter Tofu mit Sesam in Olivenöl gebraten auf großem Salat	12,20 €
Gefüllte Florentiner Kartoffel auf großem Salat	12,20 €
Kalt-Warmer Salat mit sautiertem Gemüse, Körnern und Gorgonzolacroûtons	12,20 €
Tagliatelle mit hausgem. Nusspesto	13,80 €
Safranspaghetti mit Zucchini & Tomaten in Walnussöl geschwenkt dazu Pinienkerne und geriebener Greyerzer Käse	14,80 €
Schafskäse mit Oliven, Kartoffeln und Gemüse im Pfännchen gegrillt	13,80 €
Grosser Grünkerncrêpe mit verschiedenen Gemüsesorten gefüllt & Sonnenblumenkernen ⁵	14,80 €
Champignons a la crème mit gegrilltem Schafskäse auf Safrannudeln^{5,2}	14,80 €





Café & Tee

Diverse Teesorten Darjeeling, Minze, Hagebutte, Kamille, grün	2,70 €
Café, Espresso	2,70 €
doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino, Café au lait	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €

Disestil

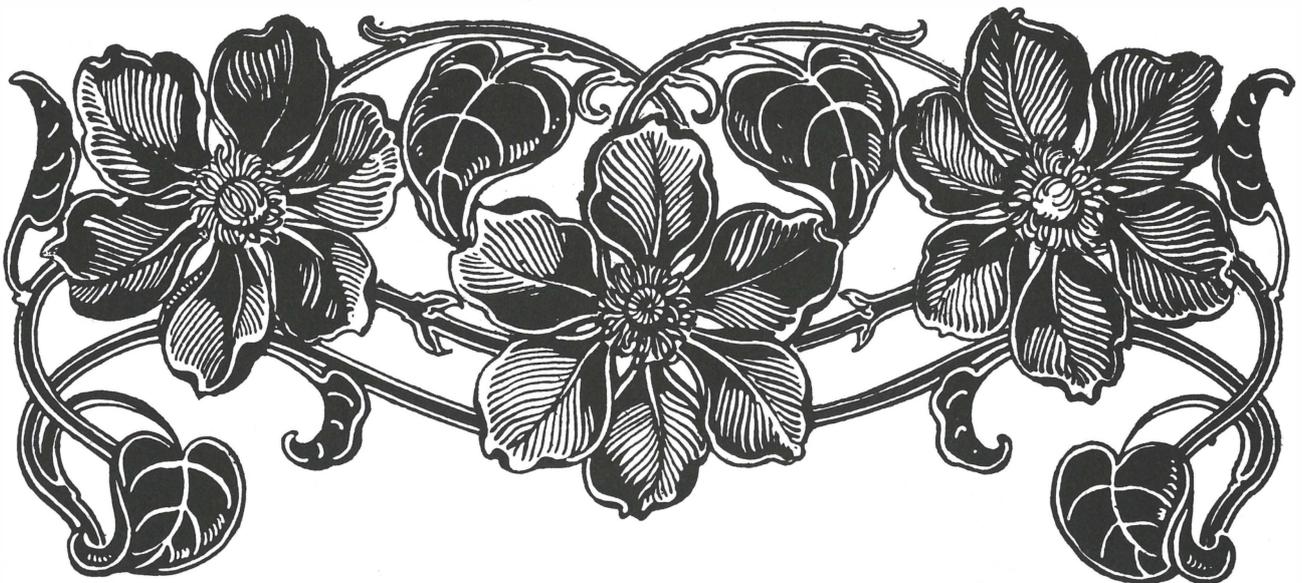
	2cl
Elsässer Eau de Vie Himbeer, Williams, Quetsch, Mirabelle	4,70 €
Drambuie	5,50 €
Vieille Prune	5,50 €
Grand Marnier	5,50 €
Cointreau	5,50 €
Marc de Bourgogne	5,90 €
Chartreuse grün	6,00 €
Calvados	5,90 €
Grappa	4,80 €
Amaretto	4,80 €
Fernet	4,80 €
Remy / Hennessy	5,90 €
Ramazotti (4cl)	5,90 €

Julien

RESTAURANT FRANÇAIS

Deserts

Walnusseis mit warmen Sauerkirschen	9,80 €
Hausgemachtes Caramelparfait auf Himbeerspiegel	9,80 €
Warmer Pflaumencrêpe mit Vanilleeis & Sahne	9,80 €
Cassissorbet mit Franz. Sekt & Obst	9,80 €
Mousse au Chocolat	10,80 €
Profiterole kleiner Windbeutel mit Vanilleeis gefüllt & Schokosauce	9,80 €
Franz. Käseteller mit Oliven & hausgebackenem Brot ⁵	11,80 €



Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsmittel, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - Geschwefelt
5 - Geschwärzt, 6 - Süßungsmittel, 7 - Koffeeinhaltig

Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienung und 19% MwSt.

www.restaurant-julien.de