

## VORSPEISEN

**BROTZEIT DAMPFMÜHLE** 12,80

mit frischem Landbrot, einer großen und herzhaften Aufschnitt- und Antipastiauswahl, Zwiebelmett, Tomate-Mozzarella und Kräuterdip

**JULES GAMBASPFÄNNCHEN** 15,80

Riesengarnelen in hausgemachtem Knoblauch-Chili-Öl mit Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln, dazu frisches Landbrot

## SUPPEN

**ZWIEBELSUPPE** 4,80

mit Parmesan und Landbrot

**TOMATENSUPPE** 4,80

mit Mozzarella und Basilikum-Pesto

**KARTOFFELSUPPE** 4,80

nach Art des Hauses mit Landbrot

**RINDERCONSOMMÉ** 4,80

mit Eierstich und Landbrot

## SALATE

<b>WILDKRÄUTERSALAT MIT RÄUCHERLACHS</b> mit Cherrytomaten und einer Honig-Senf-Vinaigrette	12,80
<b>CAESAR SALAD</b> klassisch mit Hähnchenbrust und gehobeltem Parmesan	12,80
<b>GAMBAS SALAT</b> Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen in Knoblauch-Chili-Öl und Italian Dressing	14,80

## PASTA

<b>SPAGHETTI AUS DEM GRANA PADANO LAIB (AM TISCH ZUBEREITET)</b>  mit Riesengarnelen, Knoblauch-Chili-Öl, Cherrytomaten und Rucola	17,80
mit Bolognese Sauce	12,80
mit Arrabiata Sauce	11,80

## HAUPTSPEISEN

<b>JULES GROBER GRILLTELLER</b>	19,80
mit Rinderhüftsteak, Medaillon vom Schwein, Hähnchenbrust, Bacon, Pommes Frites, Krautsalat, Zwiebeln und Ajvar	
<b>LAMMGULASCH</b>	22,80
mit Kartoffelgratin und Rotkohl	
<b>SPANFERKELBÄCKCHEN</b>	20,80
auf Wirsinggemüse mit Rosmarinkartoffeln	
<b>RINDERROULADE</b>	21,80
mit Rotkohl und Serviettenknödel	
<b>RUMPSTEAK (250g)</b>	24,50
auf der Salzplatte serviert mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Wildkräutersalat	
<b>RUMPSTEAK MIT PFEFFERSAUCE</b>	27,50
<b>POCHIERTER LACHS</b>	18,80
auf Erbsenpüree und Langkorn-Wildreis mit Limetten-Buttersauce	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	19,80
mit Pommes Frites und Wildkräutersalat	
<b>JULES ANGUS BURGER (160g)</b>	16,80
im Brioche Burger Bun mit Bacon, Käse, Spiegelei, Salat, Gurke, Tomate und BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	

## DESSERTS

<b>CRÊPES SUZETTES</b>	11,40
am Tisch flambiert mit Vanilleeis und frischem Obst	
<b>CRÊPES SUZETTES FÜR ZWEI PERSONEN</b>	17,40
<b>JULES SCHOKOLADENSOUFFLÉ</b>	8,40
mit Vanilleeis und frischem Obst	
<b>JULES SCHOKOLADENSOUFFLÉ FÜR ZWEI PERSONEN</b>	14,40
<b>APFELSTRUDEL</b>	7,40
mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7,80
am Tisch flambiert mit einer frischen Obstgarnitur	

Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Speisekarte.