



## **Herzlich Willkommen im Restaurant „Jules“**

**In unserem Restaurant sollen sich Einheimische,  
wie auch Gäste aus der Ferne rundum wohlfühlen.  
Die Philosophie unseres Hauses ist dabei ganz einfach:  
sind unsere Gäste zufrieden, sind wir es auch.**

**Das Jule´s zeichnet sich durch sein modern – industrielles Ambiente aus.  
Der Charme des historischen Getreidemühlenhauses „Dampfmühle“  
lässt im gesamten Restaurantbereich ein unvergleichliches Flair  
an Wohlgefühl und Behaglichkeit entstehen.**

**Genießen Sie in den Sommermonaten unseren Biergarten mit ca. 60 Plätzen,  
der für Jedermann ein schattiges Plätzchen bietet.**

**Sowohl bei der Zusammenstellung unserer Speisekarte,  
als auch bei der Zubereitung der Gerichte achten wir besonders  
auf Geschmack, Leichtigkeit und Bekömmlichkeit.  
Dies gilt für unsere heimischen Gerichte ebenso wie Fisch, Krustentiere, Steaks, Salate  
und all die anderen Spezialitäten,  
wie z.B. unseren Klassiker– Spaghetti aus dem Parmesanlaib.**

**Wir stehen für die traditionsbewusste Küche, die immer offen ist für köstliche Einflüsse  
vielerlei Art und Sie je nach Saison mit abwechslungsreichen Spezialitäten verwöhnt.  
Besonders freut es uns, wenn auch der versierte Feinschmecker  
bei uns immer wieder neues entdeckt.**

**Nähe bedeutet Frische und Frische bedeutet Geschmack!  
Weil die Philosophie so einfach und nachvollziehbar ist,  
werden – soweit möglich – regionale Produkte beim Einkauf bevorzugt!**

**Bei allen Anlässen zum Feiern von Hochzeiten, Firmenjubiläen und Weihnachtsfeiern  
über Taufe, Erstkommunion, Geburtstag usw. ist es uns eine ehrliche Freude,  
Sie und Ihre Gäste rundherum verwöhnen zu dürfen.**

**Mit geschmackvoll zusammengestellten Menüs, der passenden Getränkeauswahl  
und liebevoll ausgesuchter Tischdekoration legen wir schon vorab den Grundstein  
für ein unvergessliches Erlebnis.**

**In der Küche agiert mit Dennis Förster sowie seinem Team eine eingespielte Crew,  
die mit Herzblut, Kompetenz, Fach- und Sachwissen das Beste aus heimischen  
und internationalen Produkten für Sie zubereitet.**

**Der Service rund um Kasimir Morawiec sorgt mit Charme und Freundlichkeit dafür,  
dass Sie eine schöne Zeit in unserem Hause verbringen und bewirbt Sie mit allerlei Gutem  
aus dem Keller und von der Theke.**

## Vorspeise

**Gambaspfännchen<sup>1</sup>** 14,80 €  
*mit Cherrytomaten, Frühlingslauch, Knoblauch und Pernod*

## Suppe

**Tomatensuppe<sup>2,4</sup>**  5,80 €  
*mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto*

**Zwiebelsuppe**   
5,50€  
*mit Toast und Käse überbacken*

## Salat

**Kleiner gemischter Salat<sup>1</sup>**  5,40 €

**Wildkräutersalat<sup>1,4</sup>** 11,90€  
*an Honig-Kräuter-Senfdressing und geräuchertem Lachs*

## Spezialitäten des Hauses

**Spaghetti aus dem Grana Padano Laib<sup>2</sup>** (am Tisch zubereitet)  
*wahlweise mit*

**Aglio Olio con Peperoni**  11,80 €  
*mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni*

**Aglio Olio con Peperoni Gambas** 17,80 €  
*mit Gambas, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni*

**Bolognese** 13,80 €

## Fisch

<b>Hausgemachte Fischstäbchen vom Kabeljau<sup>1,2</sup></b> <i>auf Blattspinat, Kartoffelstampf und Gurkenremoulade</i>	<b>19,90 €</b>
<b>gebratene Gambas<sup>1,2,7</sup></b> <i>mit Cherrytomaten, Chili, Frühlingszwiebeln und Knoblauch auf Safranrisotto</i>	<b>21,80 €</b>
<b>Pochierter Lachs in Limetten – Buttersauce</b> <i>dazu Erbspüree und Rosmarinkartoffeln</i>	<b>18,80 €</b>

## Fleisch

<b>Großer Grillteller<sup>1,2,4</sup></b> € <i>Medaillons vom Schwein und Rind, und weiteren Spezialitäten vom Grill mit Djuwetschreis, Pommes Frites, Krautsalatgarnitur und Ajvar</i>	<b>19,80</b>
<b>Spanferkelbäckchen</b> <i>auf Wirsinggemüse dazu Rösti</i>	<b>19,80 €</b>
<b>Lammgulasch</b> <i>mit Spätzle und Salat</i>	<b>22,80 €</b>
<b>Rinder Onglet</b> <i>mit Rosmarinkartoffeln und Rotkohl</i>	<b>20,80 €</b>
<b>Geschmortes Ochsenbäckchen</b> <i>dazu Speckbohnen und Spätzle</i>	<b>21,80 €</b>

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> <i>mit Passionsfruchtsorbet</i>	<b>7,80 €</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b> <i>mit einer Kugel Eis &amp; Vanillesauce</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Crêpes Suzette</b> <i>mit Orangen-Karamell-Sauce und eine Kugel Eis</i>	<b>9,40 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> <i>mit Vanilleeis</i>	<b>7,50 €</b>

 = Vegetarisch

<sup>1</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen

<sup>3</sup> mit Farbstoff

<sup>4</sup> mit Zitronensäure E-330

<sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>6</sup> mit Nitrat

<sup>7</sup> mit Phosphat

Bitte fragen Sie uns nach unserer speziellen Allergiker Karte.