

**„Das Höchste, wozu
der Mensch gelangen
kann ist das Erstaunen“.**

Das wusste schon Goethe.

Herzlich Willkommen im Restaurant „Jule's“

– wir möchten Sie einladen in eine Welt, die Sie in Erstaunen versetzen wird. Freuen Sie sich über ein Team, welches seinen Beruf als Berufung sieht und sich nur für Sie Zeit nimmt.

Das Team um den Küchenchef Hans Dieter Busch werden Sie kulinarisch begeistern und Ihre Gastgeber des Abends sein.
Wir bereiten unsere Gerichte frisch für sie zu.



Bei uns geht es nicht um Trends und flüchtige Momente, sondern um Werte und Lebensgefühl, von Dauer geprägt.

Das Team und ich wünschen Ihnen bei uns im Haus einen guten Appetit.


Vorspeise

Im Ofen gegarter Ziegenkäse im Blätterteigmante 	6,80 €
<i>an einem Salatbouquet</i>	
Bruschetta	6,80 €
<i>mit Champignons und Lado Speck</i>	
überbackener Chicorée	7,80 €
<i>gefüllt mit einem mediterranem Spargelsalat</i>	




Suppe

Rinderkraftbrühe	5,80 €
<i>mit Schwäbischen Maultaschen</i>	
Tomatensuppe 	5,80 €
<i>mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto</i>	
Kartoffel Lauch Cremesupp 	5,80 €

Salat

Kleiner gemischter Salat¹ 	5,40 €
Salat Jules	12,80 €
<i>mit Käse und Schinkenstreifen, Thunfisch, Oliven, Ananas und Ei</i>	

Pasta

Spaghetti Aglio e Oli 	11,80 €
<i>mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Grana Padano</i>	
Spaghetti Frutti di mare	14,80 €
<i>mit gebratenen Meeresfrüchten, Rucola, Cherrytomaten und Grana Padano</i>	
Ravioli² 	12,40 €
<i>gefüllt mit Steinpilzen, an Lauchzwiebeln, Steinpilze, Salbei und Grana Padano</i>	
Hausgemachte Ravioli 	14,80 €
<i>gefüllt mit Spinat und Ricotta an Walnussauce</i>	

Fisch

Duett von der Riesengarnele und Jakobsmuschel <i>auf Safranrisotto mit Cherrytomaten und Frühlingslauch und einem Beilagensalat</i>	18,80 €
gebratenes Lachsfilet <i>auf Wirsing-Kartoffel-Gemüse mit einer Zitronenschaumsauce</i>	20,80 €

Fleisch

Cordon Bleu vom Schweinerücken <i>mit Sauce Bearnaise, Buttererbsen und Bratkartoffeln</i>	16,80 €
Großer Grillteller^{1,2} <i>Medaillons vom Kalb und Rind, und weiteren Spezialitäten vom Grill mit Djuwetschreis ,Pommes Frites, Krautsalatgarnitur und Ajvar</i>	19,80 €
Überbackenes Schweinefilet Caprese^{1,2} <i>Zwei Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten, mit Rucola, Tomaten und Mozzarella überbacken an Tagliatelle und Tomatensauce</i>	21,80 €
Rib Eye Steak 300 g (aus der Hochrippe mit Fettauge) <i>auf der Salzfliese serviert an einer Kräuterbutterauswahl mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	25,50 €
Argentinisches Rumpsteak 250 g <i>auf der Salzfliese serviert mit einer Calvadosrahmsauce Steakhouse Pommes und gemischtem Salat</i>	27,80 €
Argentinisches Rinderfilet 250 g „Madagaskar“ <i>auf der Salzfliese serviert an Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat</i>	29,50 €

Dessert 

Panna Cotta 6,40 €
mit Früchten garniert

Crème Brûlée 7,80 €
mit Passionsfruchtsorbet

Dessertvariation Jule's 8,40 €
Bitte fragen Sie unser Service Personal

Schokoladentraum 8,40 €
Schokoladenkuchen, Schokoladeneis und Schokoladengarnitur

Crêpes Suzette (am Tisch flambiert) 11,40 €
mit Vanilleeis für zwei Personen 17,40 €

Käsevariation¹ 9,80 €
mit Brot, Butter und Feigensenf

Eis nach Wahl  pro Kugel 1,80 €

Sahneeis
*Anans Thai Basilikum,
Cioccolata Stacciatella,
Cream Vanille,
Carametita Cream,
Chocolate Chips*

Sorbet
*Passionsfruchtsorbet
Himbeersorbet
Zitronensorbet*

 = Vegetarisch

¹ mit Antioxidationsmittel

² mit Konservierungsstoffen

³ mit Farbstoff

⁴ mit Zitronensäure E-330

⁵ mit Backtriebmittel

⁶ mit Geschmacksverstärker

⁷ mit Nitrat

Bitte fragen Sie uns nach unserer speziellen Allergiker Karte.