

MITTAGSMENÜ

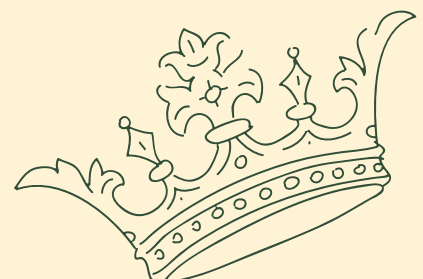
FAVORITEN

MITTAGSANGEBOT	12
MIT SUPPE, BROD & KROKETTEN	
 FLEISCHKROKETTE  GEMÜSEKROKETTE GARNELENKROKETTE +4	
GERÄUCHERTES RINDERCARPACCIO	15
MIT PARMESAN, ROTEN ZWIEBELN, KAPERN & TRÜFFEL-MAYONNAISE	
EIER BENEDICT	16
MIT LACHS, SAUCE HOLLANDAISE & LANDKRESSE	
OPTION: MIT AVOCADO +3	

BURGUNDER BROD

PULLED CHICKEN	14
MIT KRAUTSALAT, SRIRACHA-MAYONNAISE & GURKEN	
ZWEI KROKETTEN	12
 KWEKKEBOOM-FLEISCHKROKETTEN  VEGANE KROKETTEN GARNELENKROKETTEN AUS DER AMBACHERIE +4	
GERÄUCHERTER LACHS MIT LIMONEN-MAYONNAISE	16
MIT RADIESCHEN & AVOCADO	
GERÄUCHERTE MAKRELE MIT EINER FRISCHEN SAUCE AUS JOGHURT & GURKE	15
MIT RADIESCHEN, ROTEN ZWIEBELN & TOMATEN	
WARMER BRIE AUS DEM OFEN	12
MIT MANGOCHUTNEY, LANDKRESSE & NUSSSTREUSELN	
 MASALA HUMMUS MIT FRISCHEM MANGO-CHUTNEY	12
MIT AVOCADO & ALGENCRACKERN	
 PANZANELLA NACH ART DES CHEFS	13
ITALIENISCHER SALAT MIT BURRATA, KAPERN, PAPRIKA, CROUTONS & OLIVEN	
 GESUND AUS DER REGION	13
MIT GEREIFTEM SCHELLACH-KÄSE, ROHEM SCHINKEN, EI, SPARGEL & HONIG-SENF-DRESSING	

 **VEGETARISCH**
 **VEGAN**



SALATE

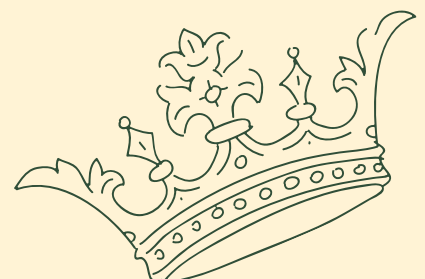
SALAT MIT IBERICO RIBFINGERS & JAPANISCHEM SESAM-DRESSING MIT RADIESCHEN, SOJABOHNEN & RÖSTZWIEBELN	KLEIN 16	GROOT 22
FRISCHER FISCHSALAT MIT LIMONENMAYONNAISE MIT GERÄUCHERTER LACHS, GARNELEN, WOLFSBARSCH, AVOCADO & RADIESCHEN	KLEIN 18	GROOT 24
 VEGANER SALAT MIT TEMPEH VON CLARK FERMANTATION MIT AVOCADO, ROTER BETE & VADOUVAN-MAYONNAISE	KLEIN 14	GROOT 20

EIERSPEISEN & TOASTS

STRAMMER MAX MIT SCHINKEN UND KÄSE AUF RUSTIKALEM BROT OPTION: MIT AVOCADO +3	16
OMELETTE MIT SCHINKEN, CHAMPIGNONS & GEREIFTEM KÄSE	14
CROQUE-MONSIEUR JUULS KÄSE & SCHINKEN	9
BRIE & CHORIZO	12

WARME MITTAGSGERICHTE

RINDERSTEAK (200 GRAMM) KALBSBRATENSOSSE & KRÄUTERBUTTER KALBSBRATENSOSSE & SRIRACHA KALBSBRATENSOSSE & GORGONZOLA +2 MIT POMMES FRITES	27
JUULS BURGER ORIGINAL MIT TOMATE, GURKE, GEREIFTEM KÄSE, SPECK, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	22
 JUULS VEGETARISCHER BURGER MIT TOMATE, GURKE, GEREIFTEM KÄSE, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	22
FLAMMKUCHEN MIT SPECK ODER LACHS, SERVIERT MIT SALAT	10
SPEZIALITÄT DES CHEFS FLEISCH FISCH MIT SALAT & POMMES FRITES	26
WOLFSBARSCHFILET MIT HUMMERSAUCE, SALAT & POMMES FRITES	26



ABENDMENÜ

VORSPEISEN

	BROTPLATTE MIT SAUERTEIGBROT MIT KRÄUTERBUTTER, HUMMUS & OLIVENÖL	10
	GERÄUCHERTES RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN, ROTEN ZWIEBELN, KAPERN & TRÜFFELMAYONNAISE	15
	STEAK TATAR À LA MAISON MIT ROTER ZWIEBEL, GURKE, 24-STUNDEN-EI & BRIOCHE	16
	PULLED CHICKEN MIT KRAUTSALAT, SRIRACHA-MAYONNAISE & ESSIGGURKEN	14
	CEVICHE ROYALE WOLFSBARSCH MIT KORIANDER, MANGO & ROTEM PFEFFER	14
	GERÄUCHERTER LACHS & MAKRELE MIT JOGHURT-GURKENSAUCE, RADIESCHEN & BABYKARTOFFELN	16
	FRISCH GEBACKENE GAMBAS IN KNOBLAUCH MIT SAUERTEIGBROT	14
	ROTE-BETE-TARTAR MIT SHIITAKE & VADOUVAN-MAYONNAISE	12
	PANZANELLA NACH ART DES CHEFS ITALIENISCHER SALAT MIT BURRATA, KAPERN, PAPRIKA, CROUTONS & OLIVEN	13

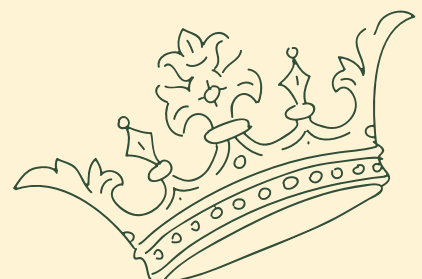
SUPPEN

BOUILLABAISSSE REICHE PROVENZALISCHE FISCHSUPPE	KLEIN 14	GROSS 24
TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE & CHORIZO		9
SUPPE DES TAGES MIT PASSENDEN GARNITUREN		9

SALATE

SALAT MIT IBERICO RIBFINGERS & JAPANISCHEM SESAM-DRESSING MIT RADIESCHEN, SOJABOHNEN & RÖSTZWIEBELN	KLEIN 16	GROSS 22
FRISCHER FISCHSALAT MIT LIMONENMAYONNAISE MIT GERÄUCHERTER LACHS, GARNELEN, WOLFSBARSCH, AVOCADO & RADIESCHEN	KLEIN 18	GROSS 24
 VEGANER SALAT MIT TEMPEH VON CLARK FERMANTATION MIT AVOCADO, ROTER BETE & VADOUVAN-MAYONNAISE	KLEIN 14	GROSS 20

 **VEGETARISCH**
 **VEGAN**



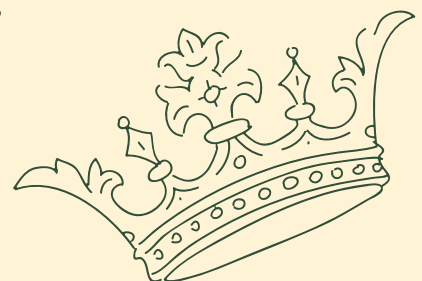
HAUPTSPEISEN

RINDERSTEAK (200 GRAMM)	27
KALBSBRATENSOSSE & KRÄUTERBUTTER	
KALBSBRATENSOSSE & SRIRACHA	
KALBSBRATENSOSSE & GORGONZOLA +2	
MIT POMMES FRITES	
POULET NOIR SUPRÊME	26
MIT MORCHELSAUCE	
KALBS-RIB-EYE	27
MIT PISTAZIEN-SALSA	
JUULS BURGER ORIGINAL	22
MIT TOMATE, GURKE, GEREIFTEM KÄSE, SPECK, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	
 JUULS VEGETARISCHER BURGER	22
MIT TOMATE, GURKE, GEREIFTEM KÄSE, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	
SCHOLLENFILET & MUSCHELN	26
MIT SALSA VERDE	
WOLFSBARSCHFILET	26
MIT HUMMERSAUCE	
SPEZIALITÄT DES CHEFS	26
FLEISCH	
FISCH	
MIT PASSENDEN GARNITUREN	
PASTA DI MARE	26
MIT GARNELEN, WOLFSBARSCH & MUSCHELN	
 VEGETARISCHE PASTA	21
MIT TOMATENSAUCE, SAISONGEMÜSE & BURRATA	
 TEMPEH CURRY	24
MIT TEMPEH VON CLARK FERMANTATION & THAI-CURRY	

EXTRA POMMES FRITES UND SALAT +5

DESSERTS

SCHOKOLADENDESSERT MIT SALZIGEM CRUNCH	11	COUPE JUULS	10
MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE & ZARTBITTERSCHOKOLADENEIS		3 KUGELN EIS NACH WAHL MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND SAHNE	
 KULFI VON KOKOS	12	AFFOGATO	9
MIT ROTEN FRÜCHTEN & PISTAZIEN		VANILLEEIS, ESPRESSO & FRIANDISES	
COUPE DAME BLANCHE	10	KÄSEPLATTE DU CHÂTEAU	14
VANILLEEIS, SCHOKOLADENSPLITTER & SCHLAGSAHNE		ST. MAURE, BLAUER STILTON, REBLOCHON & PX-GEL	



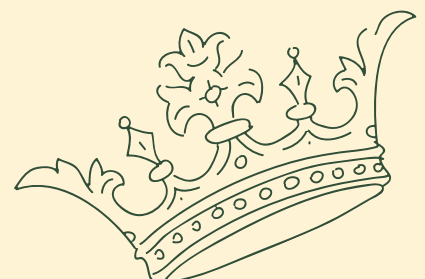
SNACKKARTE

DIE ROYALE SNACKPLATTE TO SHARE MIT VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN, FISCH, KÄSE & DIPS	29	SNACKPLATTE VON KROKETTEN 6 STÜCK, KÄSE-SENF-KROKETTEN, CHORIZO- KROKETTEN & GARNELEN-CURRY-KROKETTEN	8
 BROTPLATTE MIT SAUERTEIGBROT MIT KRÄUTERBUTTER, HUMMUS & OLIVENÖL	10	BITTERGARNITUR 16 STÜCK MIT DIVERSEN DIPS	15
KNUSPRIGE KWEKKEBOOM BITTERBALLEN 8 STÜCK MIT SENF	10	MINI-FRIKANDELLEN 10 STÜCK MIT MAYONNAISE	8
REICHHALTIG GEFÜLLTE POMMES FRITES MIT PULLED CHICKEN MIT CHEDDAR, AIOLI & FRÜHLINGSZWIEBELN	12	FRISCH GEBACKENE GAMBAS IN KNOBLAUCH MIT SAUERTEIGBROT	14
 OLD AMSTERDAM KÄSE-STICKS 8 STÜCK MIT CHILISAUCE	12	 KÄSEPLATTE DU CHÂTEAU ST. MAURE, BLUE STILTON, REBLOCHON & PX GEL	14
 VEGANE BITTERBALLEN VOM FLEXITARIAN BASTERD 8 STÜCK MIT SENF	10		

KÖNIGLICH SUESS

HEISSE WAFFEL MIT AMARENAKIRSCHEN & VANILLEEIS	9	BANANENBROT MIT ESPRESSO-CREME	7
COUPE DAME BLANCHE VANILLEEIS, SCHOKOLADENSPLITTER & SCHLAGSAHNE	10	APFELKUCHEN DUDOK ÄPFEL, SULTANINEN & ZIMT	5
COUPE JUULS 3 KUGELN EIS NACH WAHL MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND SAHNE	10	GEBÄCK DES TAGES LASS DICH ÜBERRASCHEN	5

 **VEGETARISCH**
 **VEGAN**

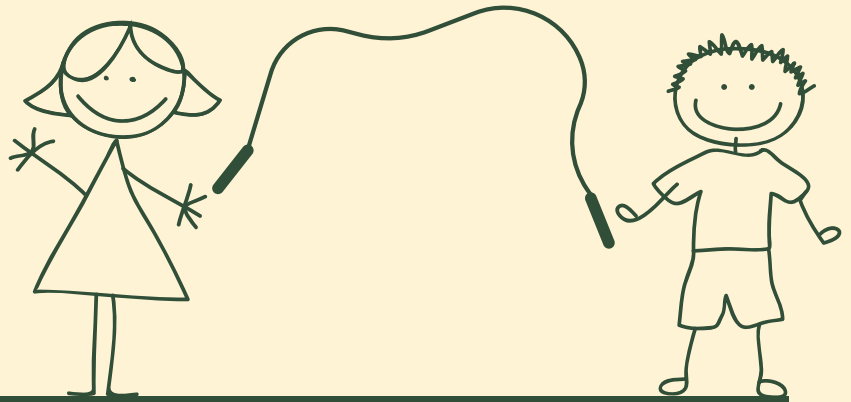


KINDERMENÜ

MITTAGSMENÜ

SCHINKEN- UND KÄSETOAST	7
KÄSESTICKS ODER KROKETTEN MIT POMMES	12.50
SANDWICH MIT BUTTER & SCHOKOLADEN-STREUSEL	4
KINDEREIS	7

ABENDMENÜ



VORSPEISEN

TOMATENSUPPE	6
MINI CARPACCIO	9

HAUPTSPEISEN

DORADE MIT SALAT & POMMES	15
KÄSESTICKS ODER KROKETTEN MIT POMMES	12.50
RIBFINGERS MIT SALAT & POMMES	15
PASTA MIT TOMATENSAUCE	12.50

DESSERTS

KINDEREIS	7
FRISCHES OBST MIT SCHLAGSAHNE	6

WILLKOMMEN BEI JUULS

Zu jeder Tages- und Jahreszeit ist unser Restaurant ein schöner Ort zum Verweilen. Hier vereinen sich Gastronomie und Gemütlichkeit in einer entspannten Atmosphäre mit warmen Farben, grünen Pflanzen und einem gemütlich knisternden Feuer. Kommen Sie zu einem gemütlichen Essen oder wollen Sie kulinarisch herausgefordert werden? Wir servieren Ihnen gerne die einzigartige Kombination aus köstlichen Speisen, Getränken, Gemütlichkeit und einer kurzen Flucht aus dem Wahnsinn des Tages. Bevor Sie einen Blick auf die Speisekarte werfen, schauen Sie sich gut um. Falls Sie sich immer noch fragen, woher der Name Juuls kommt, kennen Sie jetzt die Antwort. Juliana, die ehemalige Königin der Niederlande, ist unsere Inspirationsquelle.



Unsere Hotelzimmer und Suiten bieten einen geschmackvollen und komfortablen Aufenthalt. Mit Prinzessin Juliana als Inspiration für unser Restaurant werden Sie auch in jedem unserer Hotelzimmer einen weiblichen Royal erkennen. Wir haben uns eng an die Farbpalette ihres Lebens angelehnt. So ist zum Beispiel das Zimmer Emma in ruhigen Brauntönen gehalten, während das Zimmer Amalia grün-blau und elegant ist. Einige Zimmer verfügen über einen Balkon und alle Badezimmer sind mit einer Regendusche ausgestattet.

 @juulsdomburg

 ByJuuls2020

 www.juulsdomburg.nl



Schauen Sie sich an
www.juulsdomburg.nl