

LUNCHKAART

LUNCH FAVORIETEN

12 UURTJE MET SOEP, BROOD & KROKET NAAR KEUZE VLEESKROKET VEGAKROKET GARNALENKROKET +4	12
GEROOKTE RUNDERCARPACCIO MET PARMAZAAN, RODE UI, KAPPERTJES & TRUFFELMAYONAISE	15
EGGS BENEDICT MET ZALM, HOLLANDAISESAUS & LANDCRESS OPTIE: MET AVOCADO +3	16


BOURGONDISCH BROOD

PULLED CHICKEN MET KOOLSLA, SRIRACHA MAYONNAISE & AUGURK	14
TWEE AMBACHTELIJKE KROKETTEN KWEKKEBOOM VLEESKROKETTEN VEGAN KROKETTEN GARNALENKROKETTEN VAN DE AMBACHERIE +4	12
GEROOKTE ZALM MET LIMOENMAYONAISE MET RADIJS & AVOCADO	16
GEROOKTE MAKREEL MET EEN FRISSE SAUS VAN YOGHURT & KOMKOMMER MET RADIJS, RODE UI & TOMAAT	15
WARME BRIE UIT DE OVEN MET MANGOCHUTNEY, LANDCRESS & NOTENCRUMBLE	12
 MASALA HUMMUS MET FRISSE MANGOCHUTNEY MET AVOCADO & ZEEWIER KROEPOEK	12
 PANZANELLA OP CHEFS WIJZE ITALIAANSE SALADE MET BURRATA, KAPPERTJES, PAPRIKA, CROUTONS & OLIJVEN	13
 GEZOND UIT DE STREEK MET BELEGEN KAAS VAN SCHELLACH, RAUWE HAM, EI, ASPERGES & HONING MOSTERD	13

 **VEGETARISCH**
 **VEGAN**



SALADES

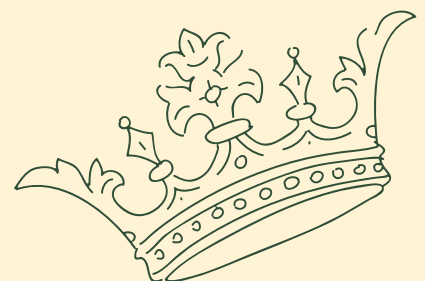
SALADE MET IBERICO RIBFINGERS & JAPANSE SESAMDRESSING MET RADIJS, SOJA BONEN & GEBAKKEN UITJES	KLEIN 16	GROOT 22
FRISSE VISSALADE MET LIMOENMAYONAISE MET GEROOKTE ZALM, GAMBA'S, ZEEBAARS, AVOCADO & RADIJS	KLEIN 18	GROOT 24
 VEGAN SALADE MET TEMPEH VAN CLARK FERMANTATION MET AVOCADO, RODE BIET & VADOUVAN MAYONAISE	KLEIN 14	GROOT 20

EI GERECHTEN & TOSTI'S

UITSMIJTER HAM & KAAS OP AMBACHTELIJK BROOD OPTIE: MET AVOCADO +3	16
OMELET MET HAM, CHAMPIGNONS & OUDE KAAS	14
CROQUE-MONSIEUR JUULS HAM & KAAS	9
BRIE & CHORIZO	12

WARME LUNCHGERECHTEN

RUNDERSTEAK (200 GRAM) KALFSJUS & KRUIDENBOTER KALFSJUS & SRIRACHA KALFSJUS & GORGONZOLA +2 MET FRITES	27
JUULS BURGER ORIGINAL MET TOMAAT, AUGURK, OUDE KAAS, SPEK, BURGERSAUS & FRITES	22
 JUULS BURGER VEGETARISCH MET TOMAAT, AUGURK, OUDE KAAS, BURGERSAUS & FRITES	22
FLAMMKUCHEN MET SPEK ÓF ZALM, GESERVEERD MET SALADE	10
SPECIALITEIT VAN DE CHEF VLEES VIS MET SALADE EN FRITES	26
ZEEBAARSFILET MET KREEFTENSAUS, SALADE & FRITES	26



DINERKAART


VOORGERECHTEN

	BROODPLANKJE VAN DESEMBROOD MET KRUIDENBOTER, HUMMUS & OLIJFOLIE	10
	GEROOKTE RUNDERCARPACCIO MET PARMAZAAN, RODE UI, KAPPERTJES & TRUFFELMAYONAISE	15
	STEAK TARTAAR À LA MAISON MET RODE UI, AUGURK, 24-UURS EITJE & BRIOCHE	16
	RILLETTE VAN KIP MET KOOLSLA, SRIRACHA MAYONNAISE & AUGURK	14
	CEVICHE ROYALE ZEEBAARS MET KORIANDER, MANGO & RODE PEPER	14
	GEROOKTE ZALM & MAKREEL MET YOGHURT-KOMKOMMERSAUS, RADIJS & KRIELTJES	16
	VERSGEBAKKEN GAMBA'S IN LOOK MET DESEMBROOD	14
	TARTAAR VAN RODE BIET MET SHIITAKE & VADOUVAN MAYONAISE	12
	PANZANELLA OP CHEFS WIJZE ITALIAANSE SALADE MET BURRATA, KAPPERTJES, PAPRIKA, CROUTONS & OLIJVEN	13

SOEPEN

BOUILLABAISSE RIJKE PROVENÇAALSE VISSOEP	KLEIN 14	GROOT 24
TOMATEN-PAPRIKA SOEP MET CRÈME FRAICHE & CHORIZO		9
SOEP VAN HET MOMENT MET BIJBEHORENDE GARNITUREN		9

SALADES

SALADE MET IBERICO RIBFINGERS & JAPANESE SESAMDRESSING MET RADIJS, SOJA BONEN & GEBAKKEN UITJES	KLEIN 16	GROOT 22
FRISSE VISSALADE MET LIMOEENMAYONAISE MET GEROOKTE ZALM, GAMBA'S, ZEEBAARS, AVOCADO & RADIJS	KLEIN 18	GROOT 24
 VEGAN SALADE MET TEMPEH VAN CLARK FERMANTATION MET AVOCADO, RODE BIET & VADOUVAN MAYONAISE	KLEIN 14	GROOT 20

 **VEGETARISCH**

 **VEGAN**



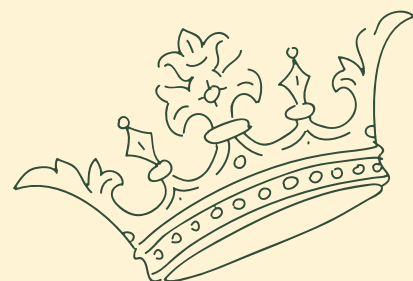
HOOFDGERECHTEN

RUNDERSTEAK (200 GRAM)	27
KALFSJUS & KRUIDENBOTER	
KALFSJUS & SRIRACHA	
KALFSJUS & GORGONZOLA +2	
MET FRITES	
POULET NOIR SUPRÊME	26
MET MORILLES AUS	
KALFS RIB-EYE	27
MET EEN SALSA VAN PISTACHE	
JUULS BURGER ORIGINAL	22
MET TOMAAT, AUGURK, OUDE KAAS, SPEK, BURGERSAUS & FRITES	
 JUULS BURGER VEGETARISCH	22
MET TOMAAT, AUGURK, OUDE KAAS, BURGERSAUS & FRITES	
SCHOLFILET & MOSSELEN	26
MET SALSA VERDE	
ZEEBAARSFILET	26
MET KREEFTENSAUS	
SPECIALITEIT VAN DE CHEF	26
VLEES	
VIS	
MET BIJPASSENDE GARNITUREN	
PASTA DI MARE	26
MET GAMBA'S, ZEEBAARS & MOSSELEN	
 VEGETARISCHE PASTA	21
MET TOMATENSAUS, SEIZOENSGROENTEN & BURRATA	
 TEMPEH CURRY	24
MET THEMPEH VAN CLARK FERMANTATION & THAISE CURRY	

EXTRA FRIET EN SALADE +5

DESSERTS

CHOCOLADE DESSERT MET EEN KROKANTJE VAN ZOUT	11	COUPE JUULS	10
WITTE CHOCOLADEMOUSSE & PURE-CHOCOLADE-IJS		3 BOLLEN IN VERSCHILLENDE SMAKEN MET VERSFRUIT & SLAGROOM	
 KULFI VAN KOKOS	12	AFFOGATO	9
MET ROOD FRUIT & PISTACHE		VANILLE IJS, ESPRESSO & FRIANDISES	
COUPE DAME BLANCHE	10	KAASPLANKJE DU CHÂTEAU	14
VANILLE-IJS, CHOCOLADE SCHERVEN & SLAGROOM		ST. MAURE, BLUE STILTON, REBLOCHON & PX GEL	



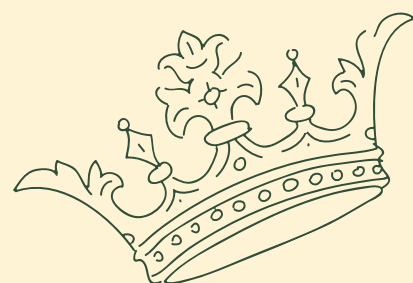
BORRELKAART

	DE ROYALE BORRELPLANK TO SHARE MET DIVERSE SOORTEN VLEES, VIS, KAAS & DIPS	29		PROEVERIJ VAN AMBACHTELIJKE KROKETJES 6 STUKS, KAAS-MOSTERD KROKETJES, CHORIZO KROKETJES & GAMBA-CURRY KROKETJES	8
	BROODPLANKJE VAN DESEMBROOD MET KRUIDENBOTER, HUMMUS & OLIJFOLIE	10		BITTERGARNITUUR 16 STUKS MET DIVERSE DIPS	15
	KROKANTE KWEKKEBOOM BITTERBALLEN 8 STUKS MET MOSTERD	10		MINI FRIKANDELLEN 10 STUKS MET MAYONNAISE	8
	RIJKGEVULDE LOADED FRIES PULLED CHICKEN MET CHEDDAR, AIOLI & BOSUI	12		VERSGEBAKKEN GAMBA'S IN LOOK MET DESEMBROOD	14
	OLD AMSTERDAM KAASSTENGELS 8 STUKS MET CHILISAUS	12		KAASPLANKJE ST. MAURE, BLUE STILTON, REBLOCHON & PX GEL	14
	VEGAN BITTERBALLEN VAN DE FLEXITARIAN BASTERD 8 STUKS MET MOSTERD	10			

KONINKLIJK ZOET

	WARME WAFEL MET AMARENA KERSEN & VANILLE IJS	9		BANANENBROOD MET ESPRESSO CREMÉ	7
	COUPE DAME BLANCHE VANILLE-IJS, CHOCOLADE SCHERVEN & SLAGROOM	10		APPELTAART DUDOK APPELS, ROZIJNEN & KANEEL	5
	COUPE JUULS 3 BOLLEN IN VERSCHILLENDE SMAKEN MET VERSFRUIT & SLAGROOM	10		GEBAK VAN DE DAG LAAT JE VERRASSEN!	5

 **VEGETARISCH**
 **VEGAN**

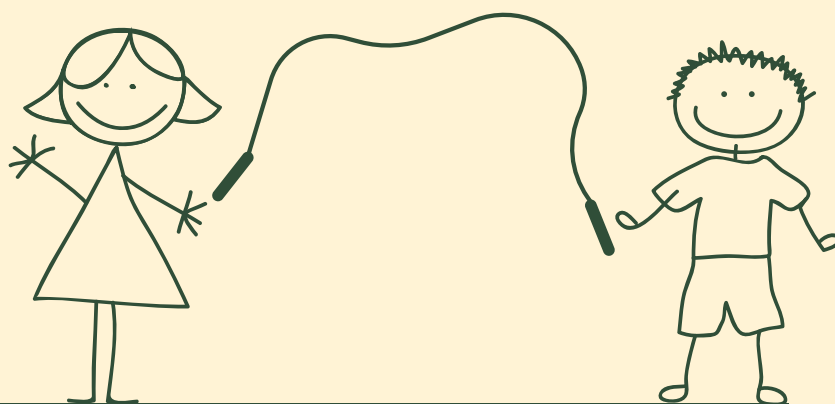


KINDERMENU

LUNCHKAART

TOSTI HAM EN KAAS	7
KAASTENGELS OF KROKET MET FRIETJES	12.50
BROODJE MET BOTER EN HAGELSLAG	4
KINDERIJSJE	7

DINERKAART



VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP	6
MINI CARPACCIO	9

HOOFDGERECHTEN

DORADE MET SALADE EN FRIETJES	15
KAASTENGELS OF KROKET MET FRIETJES	12.50
RIBFINGERS MET SALADE EN FRIETJES	15
PASTA MET TOMATENSAUS	12.50

DESSERTS

KINDERIJSJE	7
VERS FRUIT MET SLAGROOM	6

WELKOM BIJ JUULS


Op ieder moment van de dag en in elk seizoen is ons restaurant een heerlijke plek om te vertoeven. Gastronomie en huiselijkheid komen hier perfect samen in de relaxte sfeer van warme kleuren, groene planten en gezellig knapperend haardvuur. Kom je voor een ongedwongen maaltijd of wil je juist culinair worden uitgedaagd? Wij serveren je graag de unieke combinatie van heerlijk eten, drinken, gezelligheid en even lekker ontsnappen aan de waan van de dag.

Kijk voordat je de kaart bekijkt, even goed om je heen. Mocht je je nog afvragen waar de naam Juuls vandaan komt, dan weet je nu het antwoord. Juliana der Nederlanden inspireert ons.



Onze hotelkamers en suites bieden een smaakvol en comfortabel verblijf. Met prinses Juliana als inspiratiebron voor ons restaurant, herken je ook in elk van onze hotelkamers een vrouwelijke royal. We sluiten nauw aan bij het kleurenpalet van hun leven. Zo heeft kamer Emma rustige, bruine tinten, terwijl kamer Amalia groen-blauw en elegant is. Sommige kamers hebben een balkon en alle badkamers zijn uitgerust met een regendouche.

 @juulsdomburg

 ByJuuls2020

 www.juulsdomburg.nl



Neem een kijkje op
www.juulsdomburg.nl