

LUNCHKAART

LUNCH FAVORIETEN

TWEE AMBACHTELIJKE KROKETTEN OP BROOD	14.5
KWEKKEBOOM VLEESKROKETTEN	
 VEGAN KROKETTEN	
GARNALENKROKETTEN VAN DE AMBACHERIE +4.0	
12 UURTJE	15.0
MET SOEP, BROOD & KROKET NAAR KEUZE	
VLEESKROKET	
 VEGAN KROKET	
GARNALENKROKET +3.5	
GEROOKTE RUNDERCARPACCIO OP BROOD	16.5
MET PARMAZAAN, RODE UI & KAPPERTJES	

BOURGONDISCH BROOD

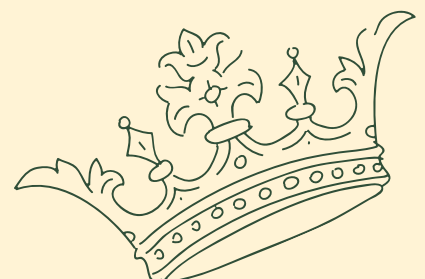
PULLED CHICKEN OP BROOD	15.5
MET KOOLSLA & SRIRACHA MAYONNAISE	
GEROOKTE ZALM MET LIMOENMAYONAISE	16.0
MET RADIJS & AVOCADO	
 WARME BRIE UIT DE OVEN	15.0
MET MANGOCHUTNEY, LANDCRESS & NOTENCRUMBLE	
GEZOND UIT DE STREEK	16.5
MET BELEGEN KAAS VAN SCHELLACH, RAUWE HAM, EI, ASPERGES & HONING MOSTERD	

SOEPEN

RIJKGEVULDE BOUILLABAISSSE	18.0
RIJKE PROVENÇAALSE VISSOEP	
TOMATEN-PAPRIKA SOEP	11.0
MET CHORIZO	
SOEP VAN HET MOMENT	11.0
MET BIJBEHORENDE GARNITUREN	

 VEGETARISCH

 VEGAN



MAALTIJDSALADES

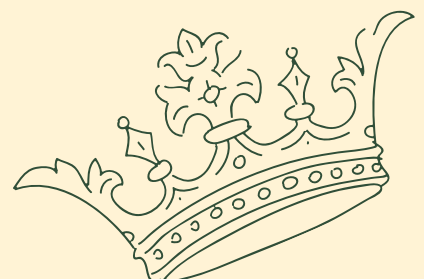
SALADE MET IBERICO RIBFINGERS & JAPANESE SESAMDRESSING MET RADIJS, SOJA BONEN & NOTENRUMBLE	24.0
FRISSE VISSALADE MET LIMOENMAYONAISE (180 GRAM VIS) MET GEROOKTE ZEEBAARS, ZALM, GAMBA'S, AVOCADO & RADIJS	26.0
 VEGAN SALADE MET TEMPEH VAN CLARK FERMANTATION MET AVOCADO, RODE BIET & VADOUVAN MAYONAISE	24.0

EI GERECHTEN & TOSTI'S

UITSMIJTER HAM & KAAS OP AMBACHTELIJK BROOD OPTIE: MET AVOCADO +3.0 OPTIE: GEROOKTE ZALM I.P.V. HAM & KAAS +3.0	16.5
OMELET OP BOURGONDISCH BROOD MET HAM & CHAMPIGNONS OPTIE: MET OUDE KAAS +2.0	15.0
TOAST VAN BRIOCHE HAM & KAAS	12.0
BRIE & CHORIZO	14.0

WARME LUNCHGERECHTEN

RUNDERSTEAK (200 GRAM) KALFSJUS & KRUIDENBOTER KALFSJUS & MORILLESJUS +2.0 KALFSJUS & GORGONZOLA +2.0 MET FRITES	29.5
JUULS BURGER ORIGINAL MET TOMAAT, AUGURK, OUDE KAAS, BACON, BURGERSAUS & FRITES	25.0
 JUULS BURGER VEGETARISCH MET TOMAAT, AUGURK, OUDE KAAS, BURGERSAUS & FRITES	25.0
FLAMMKUCHEN MET SPEK ÓF ZALM	17.5
SPECIALITEIT VAN DE CHEF VLEES VIS MET SALADE & FRITES	27.5
ZEEBAARSFILET MET AARDAPPELMOUSSELINE & SEIZOENSGROENTEN	28.0



DINERKAART

VOORGERECHTEN

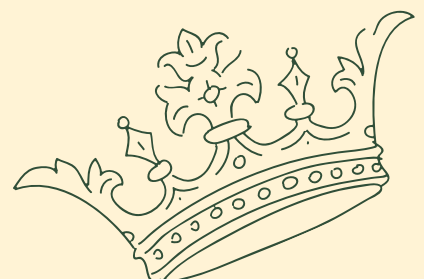
	BROODPLANKJE VAN DESEMBROOD MET KRUIDENBOTER, HUMMUS & OLIJFOLIE	12.5
	GEROOKTE RUNDERCARPACCIO MET PARMAZAAN, RODE UI, KAPPERTJES & TRUFFELMAYONAISE	16.0
	PULLED CHICKEN A LA MAISON MET KOOLSLA & SRIRACHA MAYONNAISE	15.5
	CEVICHE ROYALE ZEEBAARS MET KORIANDER, MANGO & RODE PEPER	16.0
	VERSGEBAKKEN GAMBA'S IN LOOK MET DESEMBROOD	15.5
	TARTAAR VAN RODE BIET MET SHIITAKE & VADOUVAN MAYONAISE	14.5

SOEPEN

	RIJKGEVULDE BOUILLABAISSSE RIJKE PROVENÇAALSE VISSOEP	18.0
	TOMATEN-PAPRIKA SOEP MET CHORIZO	11.0
	SOEP VAN HET MOMENT MET BIJBEHORENDE GARNITUREN	11.0

SALADES

	SALADE MET IBERICO RIBFINGERS & JAPANSE SESAMDRESSING MET RADIJS, SOJA BONEN & NOTENRUMBLE	24.0
	FRISSE VISSALADE MET LIMOENMAYONAISE (180 GRAM VIS) MET ZEEBAARS, GEROOKTE ZALM, GAMBA'S, AVOCADO & RADIJS	26.0
	VEGAN SALADE MET TEMPEH VAN CLARK FERMANTATION MET AVOCADO, RODE BIET & VADOUVAN MAYONAISE	24.0



HOOFDGERECHTEN

KALFS RIB-EYE (300 GRAM) *CHEFS FAVORIET* 37.0
MET EEN SALSA VAN PISTACHE

RUNDERSTEAK (200 GRAM) 29.5
KALFSJUS & KRUIDENBOTER
KALFSJUS & MORILLES AUS +2.0
KALFSJUS & GORGONZOLA +2.0
MET FRITES

JUULS BURGER ORIGINAL 25.0
MET TOMAAT, AUGURK, OUDE KAAS, BACON, BURGERSAUS & FRITES

 JUULS BURGER VEGETARISCH 25.0
MET TOMAAT, AUGURK, OUDE KAAS, BURGERSAUS & FRITES

ZEEBAARSFILET 29.0
MET AARDAPPELMOUSSELINE & SEIZOENSGROENTEN

SPECIALITEIT VAN DE CHEF 28.5
VLEES
VIS
MET BIJPASSENDE GARNITUREN

PASTA DI MARE 27.5
MET GAMBA'S, ZEEBAARS & MOSSELEN

 VEGETARISCHE PASTA 24.5
MET TOMATENSAUS, SEIZOENSGROENTEN & BURRATA

 TEMPEH CURRY 26.0
MET THEMPEH VAN CLARK FERMANTATION & THAISE CURRY

EXTRA FRIET 5.5

SIDE SALAD 5.5

EXTRA LUXE SAUZEN 2.0

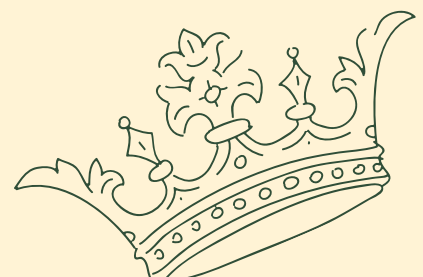
DESSERTS

CHOCOLADE DESSERT MET EEN KROKANTJE VAN ZOUTE CHOCOLADE WITTE CHOCOLADEMOSSE & PURE-CHOCOLADE-IJS	14.0	COUPE CHOCOLADE & ADVOCAT 3 BOLLEN CHOCOLADE-IJS, MET ADVOCAT EN SLAGROOM	14.5
---	------	--	------

 KULFI VAN KOKOS MET ROOD FRUIT & PISTACHE	12.5	AFFOGATO VANILLE-IJS, ESPRESSO & FRIANDISES	10.5
--	------	--	------

COUPE DAME BLANCHE VANILLE-IJS, CHOCOLADE SCHERVEN & SLAGROOM	12.0	KAASPLANKJE DU CHÂTEAU ST. MAURE, BLUE STILTON, REBLOCHON & PX GEL	15.0
---	------	--	------

KOFFIE DOMBURG 3 LIKEURTJES & KOFFIE NAAR KEUZE	15.5
--	------



BORRELKAART

	BROODPLANKJE VAN DESEMBROOD MET KRUIDENBOTER, HUMMUS & OLIJFOLIE	12.5	PROEVERIJ VAN AMBACHTELIJKE KROKETJES 6 STUKS, KAAS-MOSTERD KROKETJES, CHORIZO KROKETJES & GAMBA-CURRY KROKETJES	9.0
	KROKANTE KWEKKEBOOM BITTERBALLEN 8 STUKS MET MOSTERD	9.5	BITTERGARNITUUR 16 STUKS MET DIVERSE DIPS	14.5
	OLD AMSTERDAM KAASSTENGELS 8 STUKS MET CHILISAUS	11.0	MINI FRIKANDELLEN 10 STUKS MET MAYONNAISE	8.0
	VEGAN BITTERBALLEN VAN DE FLEXITARIAN BASTERD 8 STUKS MET MOSTERD	9.5	VERSGEBAKKEN GAMBA'S IN LOOK MET DESEMBROOD	15.0
	KAASPLANKJE ST. MAURE, BLUE STILTON, REBLOCHON & PX GEL	15.0		



TIP VAN JUULS!
DE ROYALE BORRELPLANK
UITGEBREIDE BORRELPLANK
MET DIVERSE SOORTEN
VLEES, VIS, KAAS & DIPS
HEERLIJK OM TE DELEN MET
2 OF 3 PERSONEN!

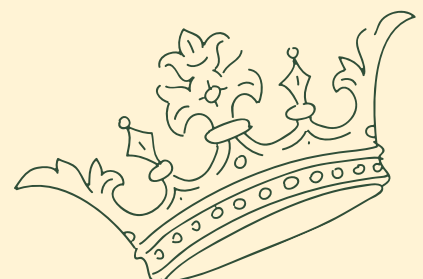
32.5

TUSSEN 14:00 EN 17:00

KONINKLIJK ZOET

WARME WAFEL MET AMARENA KERSEN & VANILLE IJS	9.5	BANANENBROOD <i>CHEFS FAVORIET</i> LAUW WARM MET VANILLE IJS	9
COUPE DAME BLANCHE VANILLE-IJS, CHOCOLADE SCHERVEN & SLAGROOM	12	APPELTAART APPELS, ROZIJNEN & KANEEL	5.5
COUPE CHOCOLADE - ADVOCAAT 3 BOLLEN CHOCOLADE-IJS, MET ADVOCAAT EN SLAGROOM	14.5	GEBAK VAN DE DAG LAAT JE VERRASSEN!	5.5

 VEGETARISCH
 VEGAN

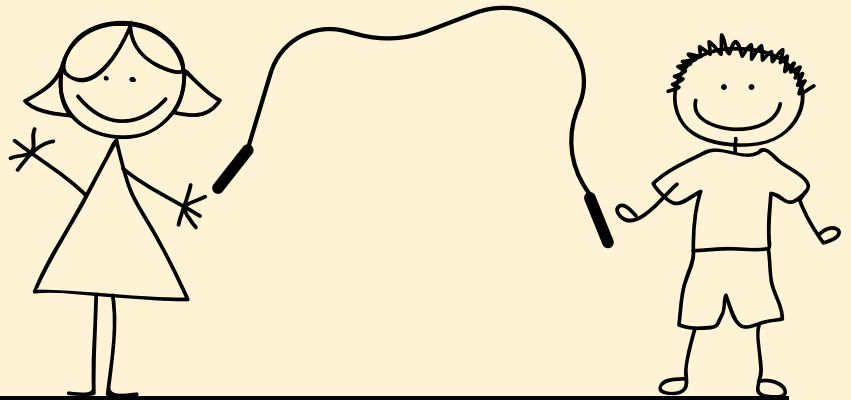


KINDERMENU

LUNCHKAART

TOSTI HAM & KAAS	8.0
FRIKANDEL OF KROKET MET FRIETJES	13.5
TOMATENSOEP	7.5
KINDERIJSJE	7.5
<i>KEUZE UIT CHOCOLADE OF VANILLE</i>	

DINERKAART



VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP	7.5
MINI CARPACCIO	9.5

HOOFDGERECHTEN

VERSE VIS MET SALADE EN FRIETJES	15.0
FRIKANDEL OF KROKET MET FRIETJES	13.5
RIBFINGERS MET SALADE EN FRIETJES	15.0
PASTA MET TOMATENSAUS	13.5
PASTA NATUREL	12.0

DESSERTS

KINDERIJSJE	7.5
<i>KEUZE UIT CHOCOLADE OF VANILLE</i>	
WAFEL MET VANILLEIJS	7.5

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