

MITTAGSMENÜ VON 12:00

FAVORITEN

ZWEI KROKETTEN MIT BROT <i>OPTION: FLEISCHKROKETTEN</i>  <i>OPTION: VEGANE KROKETTEN</i> <i>OPTION: GARNELENKROKETTEN AUS DER AMBACHERIE +4.0</i>	14.5
MITTAGSANGEBOT MIT SUPPE, BROT & KROKETTE <i>OPTION: FLEISCHKROKETTE</i>  <i>OPTION: VEGANE KROKETTE</i> <i>OPTION: GARNELENKROKETTE +3.5</i>	17.0
GERÄUCHERTES RINDERCARPACCIO AUF BROT MIT PARMESAN, KAPERN & SCHNITTLAUCHMAYONNAISE	16.5

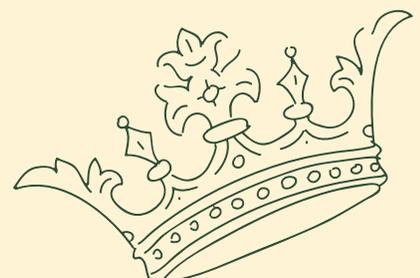
BURGUNDER BROT

 PULLED CHICKEN AUF BROT MIT COLESLAW & SRIRACHAMAYONNAISE	15.5
RÄUCHERLACHS MIT LIMONENMAYONNAISE MIT RADIESCHEN & AVOCADO	16.0
 WARMER BRIE AUS DEM OFEN MIT MANGOCHUTNEY, LANDKRESSE & NUSSTREUSELN	15.0
GESUND AUS DER REGION MIT SCHELLACH-KÄSE, ROHEM SCHINKEN, EI, SPARGEL & SCHNITTLAUCHMAYONNAISE	16.5
 MUHAMARRA SANDWICH MIT BURRATA UND VADOUVANMAYONNAISE  <i>OPTION: AVOCADO STATT BURRATA</i>	16.0

SUPPEN

BOUILLABAISSE REICHE PROVENZALISCHE FISCHSUPPE	18.0
TOMATENSUPPE MIT CHORIZO	11.0

 VEGETARISCH
 VEGAN



MAHLZEIT SALATE

SALAT MIT IBERICO RIBFINGERS & SESAM-DRESSING MIT RADIESCHEN, EDAMAME & NUSSSTREUSELN	24.0
FISCHSALAT MIT FRISCHER LIMONENMAYONNAISE (180 G FISCH) MIT WOLFSBARSCH, RÄUCHERLACHS, GARNELEN, AVOCADO & RADIESCHEN	26.0
 VEGANER SALAT MIT TEMPEH VON CLARK FERMANTATION MIT AVOCADO, ROTER BETE & VADOUVAN-MAYONNAISE	24.0

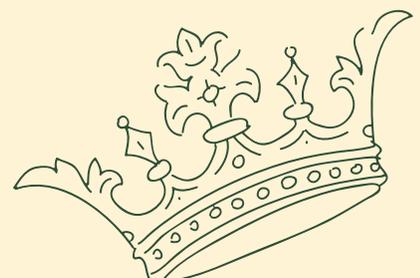
EIERSPEISEN & TOASTS

STRAMMER MAX MIT SCHINKEN UND KÄSE AUF RUSTIKALEM BROT <i>OPTION: MIT AVOCADO +3.0</i> <i>OPTION: RÄUCHERLACHS STATT SCHINKEN UND KÄSE +3.0</i>	14.5
OMELETTE AUF BURGUNDER BROT MIT SCHINKEN & KÄSE	14.0
TOAST VON BRIOCHE <i>OPTION: KÄSE & SCHINKEN</i>	11.0
<i>OPTION: BRIE & CHORIZO</i>	13.0

WARME MITTAGSGERICHTE

RINDERSTEAK (200 GRAMM) <i>OPTION: KALBSBRATENSOSSE & KRÄUTERBUTTER</i> <i>OPTION: MORCHELSAUCE +2.0</i> <i>OPTION: KALBSBRATENSOSSE & GORGONZOLA +2.0</i> MIT POMMES FRITES	29.5
KALBS-RIB-EYE (300 GRAMM) <i>CHEFS FAVOURITE</i> MIT MORCHELSAUCE UND POMMES FRITES	37.0
JUULS BURGER ORIGINAL MIT TOMATE, GURKE, ALTEM KÄSE, BACON, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	25.0
 JUULS VEGETARISCHER BURGER MIT TOMATE, GURKE, ALTEM KÄSE, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	25.0
FLAMMKUCHEN MIT SPECK ODER LACHS	17.5
SPEZIALITÄT DES CHEFS <i>OPTION: FLEISCH</i> <i>OPTION: FISCH</i> MIT SALAT & POMMES FRITES	27.5
WOLFSBARSCHFILET MIT HUMMERSAUCE MIT FRISCHEM SALAT & POMMES FRITES	29.0

 VEGETARISCH
 VEGAN



ABENDMENÜ

VORSPEISEN

	BROTPLATTE MIT SAUERTEIGBROT MIT KRÄUTERBUTTER, MUHAMARRA & OLIVENÖL	12.5
	GERÄUCHERTES RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN, KAPERN & SCHNITTLAUCHMAYONNAISE	16.0
	PULLED CHICKEN A LA MAISON MIT COLESLAW & SRIRACHAMAYONNAISE	15.5
	CEVICHE ROYALE WOLFSBARSCH MIT MANGO, ROTEM PFEFFER & KORIANDER	16.0
	FRISCH GEBACKENE GAMBAS IN KNOBLAUCH MIT SAUERTEIGBROT	15.5
	ROTE-BETE-TARTAR MIT SHIITAKE & VADOUVAN-MAYONNAISE	14.5
	BRIOCHE MIT MUHAMARRA, BURRATA & VANDOUVAN-MAYONNAISE MUHAMARRA AUS GERÖSTETEM PAPRIKA, WALNÜSSEN, KNOBLAUCH & GRANATAPFELMELASSE	15.5

SUPPEN

	BOUILLABAISSE REICHE PROVENZALISCHE FISCHSUPPE	18.0
	TOMATENSUPPE MIT CHORIZO	11.0

SALATE

	SALAT MIT IBERICO RIBFINGERS & SESAM-DRESSING MIT RADIESCHEN, EDAMAME & NUSSSTREUSELN	24.0
	FISCHSALAT MIT FRISCHER LIMONENMAYONNAISE (180 G FISCH) MIT WOLFSBARSCH, RÄUCHERLACHS, GARNELEN, AVOCADO & RADIESCHEN	26.0
	VEGANER SALAT MIT TEMPEH VON CLARK FERMANTATION MIT AVOCADO, ROTER BETE & VADOUVAN-MAYONNAISE	24.0

 VEGETARISCH
 VEGAN



HAUPTSPEISEN

KALBS-RIB-EYE (300 GRAMM) <i>CHEFS FAVOURITE</i>	37.0
MIT MORCHELSAUCE UND POMMES FRITES	
RINDERSTEAK (200 GRAMM)	29.5
<i>OPTION: KALBSBRATENSOSSE & KRÄUTERBUTTER</i>	
<i>OPTION: MORCHELSAUCE +2.0</i>	
<i>OPTION: KALBSBRATENSOSSE & GORGONZOLA +2.0</i>	
MIT POMMES FRITES	
JUULS BURGER ORIGINAL	25.0
MIT TOMATE, GURKE, ALTEM KÄSE, BACON, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	
 JUULS VEGETARISCHER BURGER	25.0
MIT TOMATE, GURKE, ALTEM KÄSE, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	
WOLFSBARSCHFILET MIT HUMMERSAUCE	29.0
MIT KARTOFFELMOUSSELINE UND GEMÜSE DER SAISON	
SPEZIALITÄT DES CHEFS	28.5
<i>OPTION: FLEISCH</i>	
<i>OPTION: FISCH</i>	
MIT PASSENDEN GARNITUREN	
FRISCHE ZEELANDMUSCHELN	29.5
<i>OPTION: WEISSWEIN</i>	
<i>OPTION: THAI</i>	
MIT SALAT UND POMMES FRITES	
PASTA DI MARE	27.5
MIT WOLFSBARSCH, GARNELEN UND MUSCHELN	
 VEGETARISCHE PASTA	24.5
MIT TOMATENSAUCE, SAISONGEMÜSE & BURRATA	
 TEMPEH CURRY	26.0
TEMPEH VON CLARK FERMANTATION MIT THAI-CURRY	
EXTRA POMMES FRITES	5.5
SIDE SALAD	5.5
EXTRA LUXUS-SAUCEN	2.0

DESSERTS

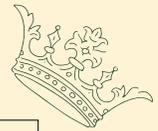
CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLEEIS	13.5	COUPE SCHOKOLADE & EIERLIKÖR	14.5
SCHOKOLADENDESSERT MIT EINER GESALZENEN SCHOKOLADENKRUSTE	14.0	3 KUGELN SCHOKOLADENEIS, MIT EIERLIKÖR UND SCHLAGSAHNE	
MUSSE AUS WEISSER SCHOKOLADE UND EIS AUS DUNKLER SCHOKOLADE		AFFOGATO	10.5
 KULFI VON KOKOS	12.5	VANILLEEIS, ESPRESSO & LUXUS FRIANDISES	
MIT ROTEN FRÜCHTEN & PISTAZIEN		KÄSEPLATTE DU CHÂTEAU	15.0
COUPE DAME BLANCHE	12.0	ST. MAURE, BLUE STILTON, REBLOCHON & ORANGENGEL	
VANILLEEIS, SCHOKOLADENSPLITTER & SCHLAGSAHNE			

 VEGETARISCH

 VEGAN

SNACKKARTE

 BROTPLATTE MIT SAUERTEIGBROT MIT KRÄUTERBUTTER, MUHAMARRA & OLIVENÖL	12.5	SNACKPLATTE VON KROKETTEN 6 STÜCK, KÄSE-SENF-KROKETTEN, CHORIZO-KROKETTEN & GARNELEN-CURRY-KROKETTEN	9.0
KNUSPRIGE BITTERBALLEN 8 STÜCK MIT SENF	9.5	BITTERGARNITUR 16 STÜCK MIT DIVERSEN DIPS	14.5
 OLD AMSTERDAM KÄSE-STICKS 8 STÜCK MIT CHILISAUCE	9.5	MINI-FRIKANDELLEN 10 STÜCK MIT MAYONNAISE	8.0
 VEGANE BITTERBALLEN VOM FLEXITARIAN BASTERD 8 STÜCK MIT SENF	9.5	FRISCH GEBACKENE GAMBAS IN KNOBLAUCH MIT SAUERTEIGBROT	15.0
 KÄSEPLATTE DU CHÂTEAU ST. MAURE, BLUE STILTON, REBLOCHON & ORANGENGEL	15.0		



TIPP VON JUULS!
DIE ROYALE SNACKPLATTE
REICHHALTIGE SNACKPLATTE MIT VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN, FISCH, KÄSE UND DIPS
KÖSTLICH ZUM TEILEN MIT 2 ODER 3 PERSONEN!
32.5
ZWISCHEN 14:00 UND 17:00

KÖNIGLICH SUESS

WARME WAFFEL MIT AMARENAKIRSCHEN & VANILLEEIS	9.5	BANANENBROT <i>CHEFS FAVOURITE</i> LAUWARM MIT VANILLEEIS	9.0
COUPE DAME BLANCHE VANILLEEIS, SCHOKOLADENSPLITTER & SCHLAGSAHNE	12.0	APFELKUCHEN ÄPFEL, SULTANINEN & ZIMT	5.5
COUPE SCHOKOLADE & EIERLIKÖR 3 KUGELN SCHOKOLADENEIS, MIT EIERLIKÖR UND SCHLAGSAHNE	14.5	GEBÄCK DES TAGES LASS DICH ÜBERRASCHEN	5.5

TIPP VON JUULS!
KAFFEE & APFELKUCHEN

Entspannen Sie sich nach einer langen Radtour oder genießen Sie die Sonne mit unserem köstlichen Kombi-Angebot

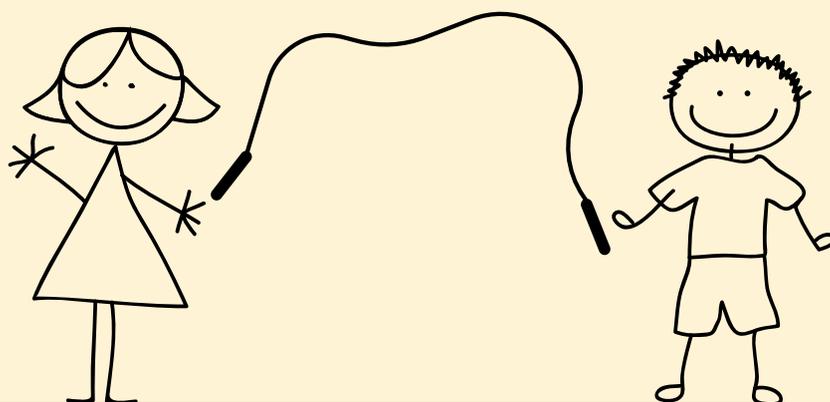
7.5

 VEGETARISCH
 VEGAN

KINDERMENÜ

MITTAGSMENÜ

SCHINKEN-KÄSE-TOAST	8.0
FRIKANDEL ODER KROKETTEN SALAT UND POMMES FRITES	12.0
TOMATENSUPPE	7.5
KINDEREIS <i>SCHOKOLADE ODER VANILLE</i>	7.5



ABENDMENÜ

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE	7.5
MINI CARPACCIO	9.5

HAUPTSPEISEN

FRISCHER FISCH MIT SALAT UND POMMES FRITES	15.0
FRIKANDEL ODER KROKETTEN MIT SALAT UND POMMES FRITES	12.0
RIBFINGERS MIT SALAT & POMMES	15.0
PASTA MIT TOMATENSAUCE	12.5
PASTA NATUR	11.5

DESSERTS

KINDEREIS <i>SCHOKOLADE ODER VANILLE</i>	7.5
WAFFEL MIT VANILLEEIS	7.5

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