

MITTAGSMENÜ VON 12:00

FAVORITEN

ZWEI KROKETTEN MIT BROT <i>OPTION: FLEISCHKROKETTEN</i> 🌿 <i>OPTION: VEGANE KROKETTEN</i> <i>OPTION: GARNELENKROKETTEN +4.0</i>	14.5
MITTAGSANGEBOT MIT SUPPE, BROT & KROKETTEN NACH WAHL <i>OPTION: FLEISCHKROKETTE</i> 🌿 <i>OPTION: VEGANE KROKETTE</i> <i>OPTION: GARNELENKROKETTE +2.0</i>	17.0
GERÄUCHERTES RINDERCARPACCIO AUF BROT MIT PARMESAN, KAPERN & SCHNITTLAUCHMAYONNAISE	16.5
STRAMMER MAX AUF RUSTIKALEM BROT MIT SCHINKEN & KÄSE <i>OPTION: MIT AVOCADO +2.0</i> <i>OPTION: MIT RÄUCHERLACHS STATT SCHINKEN & KÄSE +3.0</i> <i>OPTION: MIT SPECK STATT SCHINKEN & KÄSE +2.0</i>	14.5

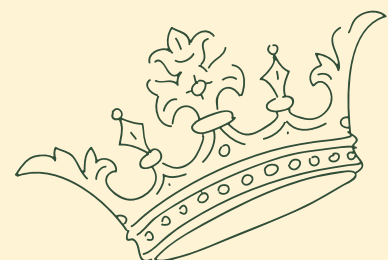
BURGUNDER BROT

PULLED CHICKEN AUF BROT MIT COLESLAW & SRIRACHAMAYONNAISE	15.5
RÄUCHERLACHS MIT LIMONENMAYONNAISE MIT RADIESCHEN & AVOCADO	17.5
🍷 WARMER BRIE AUS DEM OFEN MIT MANGOCHUTNEY, LANDKRESSE & NUSSSTREUSELN	15.0
BROT MIT CRISPY CHICKEN TENDERS MIT SRIRACHAMAYONNAISE, SESAM & LITTLE GEM	15.0
🍷 BROT MUHAMARRA MIT BURRATA & SAFRANMAYONNAISE 🌿 <i>OPTION: AVOCADO STATT BURRATA</i>	16.0

SUPPEN



KÜRBISUPPE MIT SÜSS-SAURER SOSSE	13.0
TOMATENSUPPE MIT CHORIZO	11.0

🍷 VEGETARISCH
🌿 VEGAN



HABEN SIE EINE ALLERGIE ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE? BITTE TEILEN SIE UNS DIES MIT.
UNSERE GERICHTE KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN UND ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER
KREUZKONTAMINATION.

MAHLZEIT SALATE


SALAT MIT IBERICO RIBFINGERS MIT SESAMDRESSING & NUSSSTREUSELN	24.0
FISCHSALAT MIT FRISCHER LIMONENMAYONNAISE (180 G FISCH) MIT SEEBARSCH, GERÄUCHERTEM LACHS, GARNELEN, AVOCADO & RADIESCHEN	26.0
 VEGANER SALAT MIT TEMPEH VON CLARK FERMANTATION MIT AVOCADO, ROTER BETE & SAFRANSAUCE	24.0
SALAT MIT BURRATA MIT BACON, TOMATEN & SCHNITTLAUCHMAYONNAISE  <i>OPTION: OHNE BACON</i>	24.0


WARME MITTAGSGERICHTE

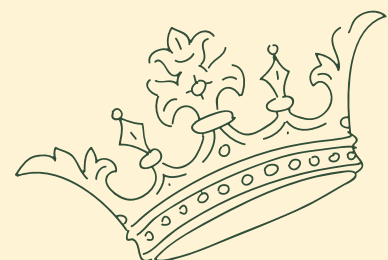
JUULS SURF & TURF MIT POMMES FRITES	36.0
RINDERSTEAK (200 GRAMM) <i>OPTION: KALBSBRATENSOSSE & KRÄUTERBUTTER</i> <i>OPTION: JÄGERSAUCE +2.0</i> MIT POMMES FRITES	30.5
JUULS BURGER ORIGINAL MIT TOMATE, GURKE, KÄSE, BACON, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	25.0
JUULS CHICKEN TENDER BURGER MIT TOMATE, GURKE, SRIRACHAMAYONNAISE & POMMES FRITES	25.0
 JUULS VEGETARISCHER BURGER MIT TOMATE, GURKE, KÄSE, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	25.0
FLEISCHSPEZIALITÄT DES CHEFS MIT POMMES FRITES	28.5
FISCHSPEZIALITÄT DES CHEFS MIT POMMES FRITES	28.5
SEEBARSCHFILET MIT HUMMERSAUCE MIT POMMES FRITES	29.0

SIDE SALAD 5.5

GEMÜSE 5.5

 VEGETARISCH



 VEGAN



HABEN SIE EINE ALLERGIE ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE? BITTE TEILEN SIE UNS DIES MIT.
UNSERE GERICHTE KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN UND ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER
KREUZKONTAMINATION.

ABENDMENÜ



VORSPEISEN


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 & SAFRANMAYONNAISE	14.5
 BRIOCHE MIT MUHAMARRA, BURRATA & SAFRANMAYONNAISE MUHAMARRA AUS GERÖSTETEM PAPRIKA, WALNÜSSEN, KNOBLAUCH & GRANATAPFELMELASSE	15.5

SOEPEN

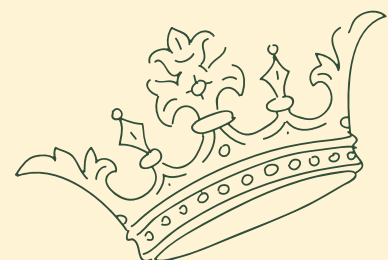
KÜRBISSUPPE MIT SÜSS-SAUERER SOSSE	13.0
TOMATENSUPPE MIT CHORIZO	11.0

SALADES

SALAT MIT IBERICO RIBFINGERS MIT SESAMDRESSING & NUSSSTREUSELN	24.0
FISCHSALAT MIT FRISCHER LIMONENMAYONNAISE (180 G FISCH) MIT SEEBARSCH, GERÄUCHERTEM LACHS, GARNELEN, AVOCADO & RADIESCHEN	26.0
 VEGANER SALAT MIT TEMPEH VON CLARK FERMANTATION MIT AVOCADO, ROTER BETE & SAFRANMAYONNAISE	24.0
SALAT MIT BURRATA MIT BACON, TOMATEN & SCHNITTLAUCHMAYONNAISE  OPTION: OHNE BACON	24.0

 VEGETARISCH

 VEGAN






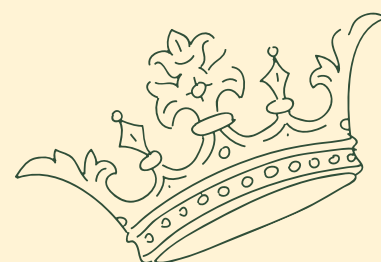
HABEN SIE EINE ALLERGIE ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE? BITTE TEILEN SIE UNS DIES MIT.
UNSERE GERICHTE KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN UND ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER
KREUZKONTAMINATION.

HAUPTSPEISEN

JUULS SURF & TURF	36.0
MIT KARTOFFELMOUSSELINE & SAISONALEM GEMÜSE	
RINDERSTEAK (200 GRAMM)	30.5
OPTION: KALBSBRATENSOSSE & KRÄUTERBUTTER	
OPTION: JÄGERSAUCE +2.0	
MIT KARTOFFELMOUSSELINE & SAISONALEM GEMÜSE	
JUULS BURGER ORIGINAL	25.0
MIT TOMATE, GURKE, KÄSE, BACON, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	
JUULS CHICKEN TENDER BURGER	25.0
MIT TOMATE, GURKE, SRIRACHAMAYONNAISE UND POMMES FRITES	
 JUULS VEGETARISCHER BURGER	25.0
MIT TOMATE, GURKE, KÄSE, BURGERSAUCE & POMMES FRITES	
FLEISCHSPEZIALITÄT DES CHEFS	28.5
MIT KARTOFFELMOUSSELINE & SAISONALEM GEMÜSE	
FISCHSPEZIALITÄT DES CHEFS	28.5
MIT KARTOFFELMOUSSELINE & SAISONALEM GEMÜSE	
WOLFSBARSCHFILET MIT HUMMERSAUCE	29.0
MIT KARTOFFELMOUSSELINE & SAISONALEM GEMÜSE	
PASTA DI MARE	27.5
MIT WOLFSBARSCH & GARNELEN	
 VEGETARISCHE PASTA	24.5
MIT TOMATENSAUCE, SAISONGEMÜSE & BURRATA	
 KOREAN STICKY TEMPEH	26.0
MIT REIS UND TEMPEH VON CLARK FERMENTATION	
BEILAGE ZU DEN HAUPTGERICHTEN	
Pommes frites	5.5
Side salad	5.5
Gemüse	5.5

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLEEIS	13.5	AFFOGATO	10.5
 KULFI VON KOKOS	12.5	VANILLEEIS, ESPRESSO & LUXUS FRIANDISES	
MIT ROTEN FRÜCHTEN & PISTAZIEN		KÄSEPLATTE DU CHÂTEAU	15.0
COUPE DAME BLANCHE	12.5	3 AUSLÄNDISCHE KÄSESORTEN, WECHSELNDE AUSWAHL	
VANILLEEIS, SCHOKOLADENSPLITTER & SCHLAGSAHNE			
OPTION: MIT EIERLIKÖR +2.0			
WECHSELDESSERT	12.5		
FRAGEN SIE DAS PERSONAL			
 VEGETARISCH			
 VEGAN			



HABEN SIE EINE ALLERGIE ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE? BITTE TEILEN SIE UNS DIES MIT.
UNSERE GERICHTE KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN UND ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER
KREUZKONTAMINATION.

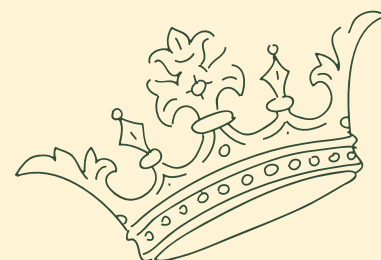
SNACKKARTE

	KNUSPRIGE BITTERBALLEN 8 STÜCK MIT SENF	9.5	BITTERGARNITUR 16 STÜCK MIT DIVERSEN DIPS	14.5
	KÄSESTANGEN OLD AMSTERDAM 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	FLAMMEN 8 STÜCK MIT CHILISAUCE	9.5
	KÄSEPLATTE DU CHÂTEAU 3 AUSLÄNDISCHE KÄSESORTEN MIT BEILAGEN, WECHSELNDE AUSWAHL	15.0	FRISCH GEBACKENE GAMBAS IN KNOBLAUCH MIT SAUERTEIGBROT	15.5
	SNACKPLATTE VON KROKETTEN 6 STÜCK, KÄSE-SENF-KROKETTEN, CHORIZO-KROKETTEN & GARNELEN- CURRY-KROKETTEN	9.0	RIBFINGERS MIT SESAMDRESSING	14.0
			CRISPY CHICKEN TENDERS MIT SRIRACHAMAYONAISE	9.5

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 <i>OPTION: MIT EIERLIKÖR +2.0</i>	12.5	APFELKUCHEN ÄPFEL, SULTANINEN & ZIMT	6.5
			GEBÄCK DES TAGES LASS DICH ÜBERRASCHEN	6.5

 VEGETARISCH
 VEGAN

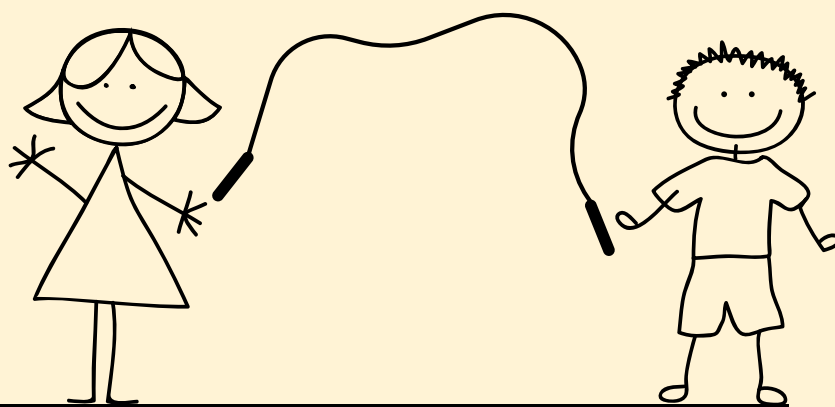


HABEN SIE EINE ALLERGIE ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE? BITTE TEILEN SIE UNS DIES MIT.
UNSERE GERICHTE KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN UND ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER
KREUZKONTAMINATION.

KINDERMENÜ

MITTAGSMENÜ

POFFERTJES	10.0
FRIKANDEL ODER KROKETTEN SALAT UND POMMES FRITES	12.0
TOMATENSUPPE	7.5
KINDEREIS <i>SCHOKOLADE ODER VANILLE</i>	7.5



ABENDMENÜ

VORSPEISEN

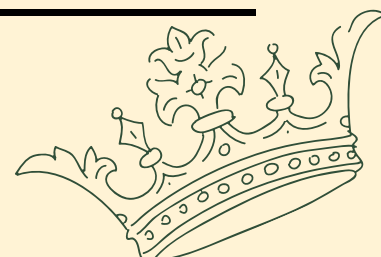
TOMATENSUPPE	7.5
MINI CARPACCIO	9.5

HAUPTSPEISEN

POFFERTJES	10.0
FRISCHER FISCH MIT SALAT UND POMMES FRITES	15.0
FRIKANDEL ODER KROKETTEN MIT SALAT UND POMMES FRITES	12.0
RIBFINGERS MIT SALAT & POMMES FRITES	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