à Table chez Juuls



Lunch

Vanaf 12:00 tot 16:00 uur

Baguettes

Baguette ham en/of kaas **9,5**
met ham &/of jonge kaas

Baguette eiersalade **10,5**
versgemaakte eiersalade & bieslook

Baguette brie **12,5**
warme brie, walnoten & honing

Baguette pan bagnat **13,5**
salade van plantaardige tonijn, vegan mayonaise, kappertjes & rode ui

Baguette gerookte zalm **16,5**
met kappertjes, rode ui & limoenmayonaise

Baguette Cannibale **17,5**
steak tartare met rucola, ui & Dijonmayonaise

Baguette met ambachtelijke kroketten
Kwekkeboom rundvleeskroketten **14,0**
Garnalenkroketten **17,5**
Schellach Kaaskroketten **15,5**
Vegan kroketten **15,0**

Regionaal product

Croques

Croque monsieur **12,5**
brioche, ham, kaas & béchamel

Croque madame **14,0**
brioche, ham, kaas, béchamel & gebakken ei

Oeufs

Uitsmijter met ham &/of jonge kaas **16,5**

Huisgemaakte quiche lorraine **16,5**
met gruyère & spekblokjes, geserveerd met gemengde salade

Soep

Bouillabaisse **19,0**
rijkgevulde Franse vissoep
Bouillabaisse

Topinamboer **13,5**
soep van aardpeer
Topinambour

Uiensoep **12,5**
huisgemaakte Franse uiensoep, gegratineerd met gruyère
Soupe à l'oignon

12-uurtje

12-uurtje 'Poisson' **21,5**
vis; met bouillabaisse, garnalenkroket & gerookte zalm

12-uurtje 'Viande' **18,0**
vlees; soep van aardpeer, vleeskroket & steak tartare

12-uurtje 'Végétal' **18,0**
vegan; soep van aardpeer, vegan kroket & plantaardige tonijn

Salades

Salade gamba's **25,0**
gamba's gebakken in knoflook, met mesclun, cherrytomaat, komkommer, olijven & limoenmayonaise
Salade aux gambas

Salade ''Poulet en Folie'' **23,5**
crispy chicken, mesclun, zongedroogde tomaat, rode ui, cherrytomaat, komkommer, olijven & dressing van dragon
Salade Poulet en Folie

Salade rode biet **21,5**
tartaar van rode biet, mesclun, Granny Smith, hazelnoten, ingelegde radijs, rode ui & Dijonvinaigrette
Salade de tartare de betterave

Salade geitenkaas **23,5**
lauwwarme geitenkaas op brioche, mesclun, Granny Smith, walnoten, ingelegde rode ui, komkommer & Dijonvinaigrette
Salade de chèvre chaud

Vegetarisch
Vegan

Heeft u een dieetwens, een voedselintolerantie of een voedselallergie?
Laat het ons tijdig weten, wij informeren u graag.

Warme lunchgerechten

Tournedos **37,5**
200 gram, met béarnaisesaus, salade & frites
Tournedos

Gamba's **27,5**
gebakken in knoflook, geserveerd met frites (8 stuks)
Gambas à l'ail

Kabeljauw **29,5**
met wittewijnsaus, salade & frites
Filet de cabillaud

Smashburger **23,5**
burger van rundvlees, little gem, tomaat, augurk, ui, *Gruyère + 2,0*
Dijonmayonaise & frites *Bacon + 2,0*
Burger de bœuf

Chickenburger **23,5**
met little gem, tomaat, augurk, ui, Dijonmayonaise & frites *Gruyère + 2,0*
Burger de poulet *Bacon + 2,0*

Veganburger **23,5**
met little gem, tomaat, augurk, ui, Dijonmayonaise & frites
Burger végétal

Supplementen

Pommes frites	**+ 5,5**
Gemengde salade	**+ 5,5**
Extra brood	**+ 4,5**
Extra saus	**+ 1,0**



Diner

Vanaf 17:00 uur

Voorgerechten

Gamba's — **16,0**
gebakken in knoflook, geserveerd met brood (4 stuks)
Gambas à l'ail

Rilette van forel — **14,5**
gerookte forel met rode biet, appel & mierikswortelmayonaise
Rillettes de truite

Paté van ree — **15,5**
Chefs favoriet
met pistache & cranberrycompote
Pâté de chevreuil

Toast cannibale — **17,5**
steak tartare op geroosterde brioche met gepekelde eidooier, tafelzuren & Dijonmayonaise
Toast cannibale

Baguette — **12,5**
met gezouten boter, olijventapenade & tapenade van zongedroogde tomaat
Baguette au beurre salé et aux tapenades

Gebrande brie — **15,5**
lauwwarme brie op brioche met sinaasappelmarmelade & dragonolie
Brie flambé

Toast champignons — **13,5**
gebakken bospaddenstoelen op geroosterde brioche met knoflook & groene kruiden
Tartine aux champignons

Tartaar van rode biet — **14,5**
met appel, hazelnoot & mierikswortelmayonaise
Tartare de betterave

Vegetarisch

Vegan

Heeft u een dieetwens, een voedselintolerantie of een voedselallergie?
Laat het ons tijdig weten, wij informeren u graag.

Soep

Bouillabaisse **19,0**
rijkgevulde Franse vissoep
Bouillabaisse
Chefs favoriet

Topinamboer **13,5**
soep van aardpeer
Topinambour

Uiensoep **12,5**
huisgemaakte Franse uiensoep, gegratineerd met gruyère
Soupe à l'oignon

3 - gangen seizoensmenu

Laat je verrassen door de smaken van het seizoen en stel je eigen menu samen. Bekijk voorin onze menukaart de selectie van twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en twee nagerechten waaruit je kunt kiezen.

49,5

Salades

Salade gamba's **25,0**
gamba's gebakken in knoflook, met mesclun, cherrytomaat, komkommer, olijven & limoenmayonaise
Salade aux gambas

Salade ''Poulet en Folie'' **23,5**
crispy chicken, mesclun, zongedroogde tomaat, rode ui, cherrytomaat, komkommer, olijven & dressing van dragon
Salade Poulet en Folie

Salade rode biet **21,5**
tartaar van rode biet, mesclun, Granny Smith, hazelnoten, ingelegde radijs, rode ui & Dijonvinaigrette
Salade de tartare de betterave

Salade geitenkaas **23,5**
lauwwarme geitenkaas op brioche, mesclun, Granny Smith, walnoten, ingelegde rode ui, komkommer & Dijonvinaigrette
Salade de chèvre chaud

Vegetarisch
Vegan

Heeft u een dieetwens, een voedselintolerantie of een voedselallergie?
Laat het ons tijdig weten, wij informeren u graag.

Hoofdgerechten

Dorade — **35,5**
hele dorade (ca. 500 gram) uit de oven met rozemarijn, tomaat & citroen
Dorade entière

Chefs favoriet

Kabeljauw — **29,5**
met wittewijnsaus, aardappel- & seizoensgarnituur
Filet de cabillaud

Gamba's — **27,5**
gebakken in knoflook, geserveerd met frites (8 stuks)
Gambas à l'ail



Tournedos — **37,5**
200 gram, met béarnaisesaus, frites & seizoensgarnituur
Filet mignon

Kalfswang — **32,5**
gestoofd in rode wijn, met knolselderij, paddenstoelen, zilverui & aardappelgarnituur
Joues de Veau

Suprême & ballotine van kip — **30,5**
met pruim, morrilesaus, aardappel- & seizoensgarnituur
Suprême de poulet

Pasta Ratatouille — **24,5**
met rigatoni & ratatouille
Pâtes à la provençale

geitenkaas + 2,0

Bloemkoolsteak — **25,0**
met gruyère, paddenstoelen & beurre noisette
Chou-fleur rôti

Dagspecialiteit van de chef

Laat je verrassen door onze wisselende specials, met bijzondere gerechten en smaken van het moment. Je vindt ze voorin onze menukaart.

Dagprijs

Burgers

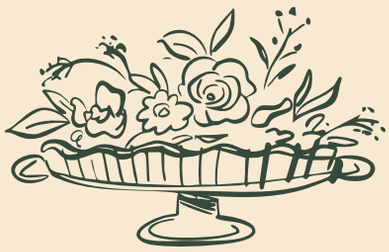
Smashburger **23,5**
burger van rundvlees, little gem, tomaat, augurk, ui, Dijonmayonaise & frites
Burger de bœuf
Gruyère + 2,0
Bacon + 2,0

Chickenburger **23,5**
met little gem, tomaat, augurk, ui, Dijonmayonaise & frites
Burger de poulet
Gruyère + 2,0
Bacon + 2,0

Veganburger **23,5**
met little gem, tomaat, augurk, ui, Dijonmayonaise & frites
Burger végétal

Supplementen

Pommes frites	**+ 5,5**
Gemengde salade	**+ 5,5**
Extra brood	**+ 4,5**
Extra saus	**+ 1,0**



Koffiespecialiteiten

Café Gourmand **11,0**
koffie met een proeverijtje van desserts

Macarons **7,5**
drie verschillende macarons voor bij de koffie

Speciale koffie **8,5**
koffie met likeur & slagroom
keuze uit: Irish coffee, French coffee, Baileys coffee, Italian coffee

Espresso martini **13,5**
vodka, koffielikeur & espresso, krachtig van smaak met een romige schuimlaag

Desserts



Tarte tatin **14,0**
met appel en vanille-ijs
Tarte tatin

Clafoutis **10,5**
huisgemaakte kersenflan, met vanille-ijs
Clafoutis

Poire au vin rouge **13,5**
Chefs favoriet
gepocheerde peer met vanille-ijs & amandelcrumble
Poire au vin rouge

Dame blanche **12,5**
vanille-ijs, warme chocoladesaus & slagroom
Dame blanche

Crème brûlée **12,0**
met sorbet van passievrucht
Crème brûlée

Lunch

Von 12:00 bis 16:00 Uhr

Baguettes

Baguette mit Schinken und/oder Käse **9,5**
mit Schinken und/oder jungem Gouda

Baguette mit Eiersalat **10,5**
hausgemachter Eiersalat & Schnittlauch

Baguette mit Brie **12,5**
warmer Brie, Walnüsse & Honig

Baguette Pan Bagnat **13,5**
Salat mit pflanzlicher Thunfischalternative, veganer Mayonnaise, Kapern & roten Zwiebeln

Baguette mit Räucherlachs **16,5**
mit Kapern, roten Zwiebeln & Limettenmayonnaise

Baguette Cannibale **17,5**
Steak Tatar mit Rucola, Zwiebeln & Dijon-Mayonnaise

Baguette mit handgemachten Kroketten
Kwekkeboom-Rindfleischkroketten **14,0**
Garnelenkroketten **17,5**
Schellach-Käsekroketten **15,5**
Vegane Kroketten **15,0**

Regionales Produkt

Vegetarisch
Vegan

Croques

Croque Monsieur **12,5**
Brioche, Schinken, Käse & Béchamelsauce

Croque Madame **14,0**
Brioche, Schinken, Käse, Béchamelsauce & Spiegelei

Œufs

Spiegeleier mit Schinken und/oder junger Käse **16,5**

Hausgemachte Quiche Lorraine **16,5**
mit Gruyère & Speckwürfeln, serviert mit gemischtem Salat.

Suppen

Bouillabaisse **19,0**
reichhaltige
französische Fischsuppe
Bouillabaisse

Topinambur **13,5**
Topinambursuppe
Topinambour

Zwiebelsuppe **12,5**
hausgemachte
französische Zwiebelsuppe,
mit Gruyère überbacken
Soupe à l'oignon



12-Uhr-Menüs

12-Uhr-Menü 'Poisson' **21,5**
Fisch; mit Bouillabaisse,
Garnelenkrokette & Räucherlachs

12-Uhr-Menü 'Viande' **18,0**
Fleisch; Topinambursuppe,
Fleischkrokette & Steak Tatar

12-Uhr-Menü 'Végétal' **18,0**
vegan; Topinambursuppe,
vegane Krokette & pflanzliche
Thunfischalternative

Salate

Garnelensalat **25,0**
in Knoblauch gebratene Garnelen, Mesclun, Kirschtomaten, Gurke, Oliven &
Limettenmayonnaise
Salade aux gambas

Salat 'Poulet en Folie' **23,5**
knuspriges Hähnchen, Mesclun, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln,
Kirschtomaten, Gurke, Oliven & Estragon-Dressing
Salade Poulet en Folie

Rote-Bete-Salat **21,5**
Rote-Bete-Tatar, Mesclun, Granny Smith, Haselnüsse, eingelegte Radieschen,
rote Zwiebeln & Dijon-Vinaigrette
Salade de tartare de betterave

Ziegenkäsesalat **23,5**
warm servierter Ziegenkäse auf Brioche, Mesclun, Granny Smith, Walnüsse,
eingelegte rote Zwiebeln, Gurke & Dijon-Vinaigrette
Salade de chèvre chaud

Warme Mittagsgerichte

Tournedos **37,5**
200 g, mit Sauce Béarnaise, Salat & Pommes frites
Tournedos

Garnelen **27,5**
in Knoblauch gebraten, serviert mit Pommes frites (8 Stück)
Gambas à l'ail

Kabeljau **29,5**
mit Weißweinsauce, Salat & Pommes frites
Filet de cabillaud

Smashburger **23,5**
Rindfleischburger, Little Gem, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Dijon-Mayonnaise & Pommes frites
Burger de bœuf
Gruyère + 2,0
Bacon + 2,0

Chickenburger **23,5**
mit Little Gem, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Dijon-Mayonnaise & Pommes frites
Burger de poulet
Gruyère + 2,0
Bacon + 2,0

Veganer Burger **23,5**
mit Little Gem, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Dijon-Mayonnaise & Pommes frites
Burger végétal

Beilagen

Pommes frites	**+ 5,5**
Gemischter Salat	**+ 5,5**
Extra Brot	**+ 4,5**
Extra Sauce	**+ 1,0**

Vegetarisch
Vegan

Haben Sie Diätwünsche, Unverträglichkeiten oder Allergien?
Bitte teilen Sie uns dies rechtzeitig mit, wir informieren Sie gerne.

Diner

Ab 17:00 Uhr

Vorspeisen

Garnelen **16,0**
in Knoblauch gebraten, serviert mit Brot (4 Stück)
Gambas à l'ail

Forellen-Rillettes **14,5**
Räucherforelle mit Roter Bete, Apfel & Meerrettich-Mayonnaise
Rillettes de truite

Rehpaté **15,5**
mit Pistazien & Cranberrykompott
Pâté de chevreuil

Empfehlung des Küchenchefs

Toast Cannibale **17,5**
Steak Tatar auf gerösteter Brioche mit gepökeltem Eigelb, eingelegtem Gemüse & Dijon-Mayonnaise
Toast cannibale

Baguette **12,5**
mit gesalzener Butter, Oliventapenade & Tapenade aus getrockneten Tomaten
Baguette au beurre salé et aux tapenades

Flambierter Brie **15,5**
lauwarm servierter Brie auf Brioche mit Orangenmarmelade & Estragonöl
Brie flambé

Toast mit Pilzen **13,5**
gebratene Waldpilze auf gerösteter Brioche mit Knoblauch & frischen Kräutern
Tartine aux champignons

Rote-Bete-Tatar **14,5**
mit Apfel, Haselnüssen & Meerrettichmayonnaise
Tartare de betterave

Suppen

Bouillabaisse **19,0**
reichhaltige französische Fischsuppe
Bouillabaisse

Empfehlung des Küchenchefs

Topinambur **13,5**
Topinambursuppe
Topinambour

Zwiebelsuppe **12,5**
hausgemachte französische Zwiebelsuppe, mit Gruyère überbacken
Soupe à l'oignon

3-Gänge-Saisonmenü

Lassen Sie sich von den Aromen der Saison überraschen und stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen. Auf der ersten Seite unserer Speisekarte finden Sie jeweils zwei Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts zur Auswahl.

49,5

Salate

Garnelensalat **25,0**
in Knoblauch gebratene Garnelen, Mesclun, Kirschtomaten, Gurke, Oliven & Limettenmayonnaise
Salade aux gambas

Salat "Poulet en Folie" **23,5**
knuspriges Hähnchen, Mesclun, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Gurke, Oliven & Estragon-Dressing
Salade Poulet en Folie

Rote-Bete-Salat **21,5**
Rote-Bete-Tatar, Mesclun, Granny Smith, Haselnüsse, eingelegte Radieschen, rote Zwiebeln & Dijon-Vinaigrette
Salade de tartare de betterave

Ziegenkäsesalat **23,5**
warm servierter Ziegenkäse auf Brioche, Mesclun, Granny Smith, Walnüsse, eingelegte rote Zwiebeln, Gurke & Dijon-Vinaigrette
Salade de chèvre chaud

Vegetarisch
Vegan

Haben Sie Diätwünsche, Unverträglichkeiten oder Allergien?
Bitte teilen Sie uns dies rechtzeitig mit, wir informieren Sie gerne.

Hauptgerichte

Dorade **35,5**
Ganze Dorade (ca. 500 g), im Ofen mit Rosmarin, Tomate & Zitrone zubereitet
Dorade entière

Empfehlung des Küchenchefs

Kabeljau **29,5**
mit Weißweinsauce, Kartoffel- & saisonaler Gemüsebeilage
Filet de cabillaud

Garnelen **27,5**
in Knoblauch gebraten, serviert mit Pommes frites (8 Stück)
Gambas à l'ail

Tournedos **37,5**
200 g, mit Sauce Béarnaise, Pommes frites & saisonaler Gemüsebeilage
Filet mignon

Kalbsbäckchen **32,5**
in Rotwein geschmort, mit Knollensellerie, Pilzen, Perlzwiebeln & Kartoffelbeilage
Joues de Veau

Hähnchen-Suprême & Ballotine **30,5**
mit Pflaume & Morchelsauce, Kartoffel- & saisonaler Gemüsebeilage
Suprême de poulet

Pasta Ratatouille **24,5**
mit Rigatoni & Ratatouille
Pâtes à la provençale



Ziegenkäse + 2,0

Blumenkohlsteak **25,0**
mit Gruyère, Pilzen & Nussbutter
Chou-fleur rôti

Tagesempfehlung des Küchenchefs

Lassen Sie sich von unseren wechselnden Empfehlungen mit besonderen Gerichten und saisonalen Aromen überraschen. Sie finden diese auf der ersten Seite unserer Speisekarte.

Tagespreis

Burger

Smashburger **23,5**
Rindfleischburger, Little Gem, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Dijon-Mayonnaise & Pommes frites
Burger de bœuf
Gruyère + 2,0
Bacon + 2,0

Chickenburger **23,5**
mit Little Gem, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Dijon-Mayonnaise & Pommes frites
Burger de poulet
Gruyère + 2,0
Bacon + 2,0

Veganer Burger **23,5**
mit Little Gem, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Dijon-Mayonnaise & Pommes frites
Burger végétal

Beilagen

Pommes frites	**+ 5,5**
Gemischter Salat	**+ 5,5**
Extra Brot	**+ 4,5**
Extra Sauce	**+ 1,0**

Vegetarisch
Vegan

Kaffeespezialitäten

Café Gourmand **11,0**
Kaffee mit einer kleinen Dessertauswahl

Macarons **7,5**
drei verschiedene Macarons zum Kaffee

Spezialkaffee **8,5**
Kaffee mit Likör & Schlagsahne
Zur Auswahl: Irish Coffee, French Coffee, Baileys Coffee, Italian Coffee

Espresso Martini **13,5**
Wodka, Kaffeelikör & Espresso, kräftig im Geschmack mit einer cremigen Schaumkrone

Desserts



Tarte Tatin **14,0**
mit Apfel & Vanilleeis
Tarte tatin

Clafoutis **10,5**
hausgemachter Kirschflan mit Vanilleeis
Clafoutis

Poire au vin rouge **13,5**
in Rotwein pochierte Birne mit Vanilleeis & Mandelcrumble
Poire au vin rouge
Empfehlung des Küchenchefs

Dame Blanche **12,5**
Vanilleeis, warme Schokoladensauce & Schlagsahne
Dame blanche

Crème brûlée **12,0**
mit Passionsfruchtsorbet
Crème brûlée

KIDS menu

Vanaf / Ab 12:00

Voorgerechten
Vorspeisen

Topinamboer, soep van aardpeer — **6,5**
Topinambursuppe

Gerookte zalm met toast — **10,5**
Geräucherter Lachs mit Toast

Kinderbaguette met boter — **5,5**
Kinderbaguette mit Butter

Kindersalade — **9,5**
Kindersalat

Hoofdgerechten
Hauptgerichte

Frikandel met frites & salade — **12,0**
Frikandel mit Pommes frites und Salat

Kroket met frites & salade — **12,0**
Krokette mit Pommes frites und Salat

Hamburger met frites — **14,5**
Hamburger mit Pommes frites

Pasta ratatouille — **12,5**
Pasta Ratatouille

Pasta naturel — **11,5**
Pasta natur

Poffertjes — **9,5**
Poffertjes (niederländische Mini-Pfannkuchen)



Dessert

Kinderijsbeker, chocolade of vanille — **7,5**
Kindereisbecher, Schokolade oder Vanille

Wafel met vanille-ijs — **7,5**
Waffel mit Vanilleeis

Kinder Dame blanche — **8,0**
Kinder-Dame-Blanche
(Vanilleeis mit Schokoladensauce)



Vegetarisch

Vegan