



JULE Manufaktur

Restaurant & Catering

Der Name unseres Restaurants ist eine Herzenssache: Er setzt sich aus den Namen unserer drei Kinder zusammen – Julius, Leila und Luis. JULE steht für Familie, für Zusammenhalt und für alles, was uns wichtig ist: ehrliche Gastfreundschaft, gutes Essen und ein Ort zum Wohlfühlen. **Schön, dass Sie da sind!**

VORSPEISEN

Für die Tischmitte 5,50€

Ciabatta mit Frischkäse Curry Dip, Kalamata Oliven und Obazda

3 Schnittchen 8,50€

Lachs mit Honig & Senf, Rindertatar mit roten Zwiebeln und Bruschetta mit Grana Padano

Kleiner gemischter Salat 5,50€

mit Rote Beete Sesam Vinaigrette, Gemüsesalat, Kernmix und Croutons

Bruschetta 7,50€

Geriebene Tomate auf geröstetem Knoblauchbrot und Grana Padano

Gebackener Brie 8,90€ / Groß 12,90€

mit Preiselbeer Dip und gemischem Salat mariniert

Rindertatar 10,00€ / Groß 17,00€

Rindersteakhüfte mit Tatar Sauce, geröstetem Baguette und Honig Senf Salat

Ragout Fin 8,90€ / Groß 12,90€

Vom Goldbroiler mit Käse gratiniert, dazu Baguette, Zitrone und Worcester Sauce

Kürbis Suppe 6,50€

Cremige Suppe vom Hokkaido & Butternuss Kürbis, Kürbis Ravioli und Kernöl

Für Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.





JULE Manufaktur

Restaurant & Catering

HAUPTGÄNGE

Geschmornte Ochsenbacke 24,80€
mit kräftiger Bratensauce, Kartoffelpüree und Kürbis

Hirschgulasch 18,50€
Waldpilze, Serviettenknödel, Preiselbeer Birne

Entenkeule 18,90€
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Semmelbutter

Schweinefilet Spitzen 16,90€
in Rahm Sauce mit gebratenen Waldpilzen, Tagliatelle und Erbsen

Grillteller 19,80€
Schweinefilet, Hähnchenbrust und Rindersteak mit Pfeffer Sauce, Wintergemüse und knusprigen Steakhouse Pommes

Kalbsleber 18,90€
mit Apfel & Speck, Kräuterkartoffelstampf, dazu kräftige Braten Sauce und Röstzwiebel

Lachstranche  19,90€
mit knackigem Gemüse, gelber Curry Sauce, Linsen und Kichererbsen

Kürbis Teigtaschen  16,90€
Teigtaschen mit Kürbis Frischkäse Füllung in cremiger Sauce dazu Kürbisspalten, Walnüsse, Cranberrys und Hartkäse

Käsespätzle  16,90€
mit Röstzwiebeln, Bergkäse, Kräuter



JULE Manufaktur

Restaurant & Catering

Parmesan Risotto 16,90€

mit winterlichem Gemüse, Ziegenfrischkäse und Preiselbeeren

Gemüse Curry 15,90€

mit knackigem Gemüse, gelber Curry Sauce, Linsen und Kichererbsen

BURGER ECKE

Rindfleisch Burger 17,90€

mit Cheddar Käse, geräucherte BBQ-Sauce, Zwiebel, Tomate im Brioche Brötchen, dazu Steakhouse Pommes, Dip und Salat

Crispy Chicken Burger 17,90€

panierte Hähnchenbrust mit pikanter Chipotle Sauce, Cheddar, Zwiebel, Tomate im Brioche Brötchen, dazu Steakhouse Pommes, Dip und Salat

Grillkäse Burger 17,90€

90g Rouget Grillkäse, Preiselbeeren Dip, gebackene Zwiebelringe, Tomate im Brioche Brötchen, dazu Steakhouse Pommes, Dip und Salat

Trüffel Rindfleisch Burger 17,90€

mit Trüffel Dip, gebratene Pilze, Zwiebel, Tomate, Brioche Brötchen, dazu Steakhouse Pommes, Dip und Salat

Fire Cracker Onion Cheese King 21,50€

360g Rindfleisch, 3fach Cheddar Käse, gebackene Zwiebelringe, Tomate, Fire Cracker Sauce im Brioche Brötchen, dazu Steakhouse Pommes, Dip und Salat



JULE Manufaktur
Restaurant & Catering

DESSERT

Espresso mit 3 Kleinigkeiten 7,00€
Espresso, Eis Törtchen, Macaron und Schokolade

Lava Schokoladenkuchen 7,50€
mit flüssigem Kern dazu Beeren und Vanille Eis

Weihnachtlicher Schokoladen Riegel 7,00€
mit Karamell-Keksen, Spekulatius und hausgemachtem Tonka Bohnen Eis

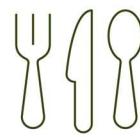
Kaiserschmarrn 8,90€
Kirschkompost und Vanille Eis

Kugel Eis 2,00€
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Tonka Bohne

Kirsch Becher 6,90€
1x Vanille Eis, 1x Kirsch Eis, Kirschen, Frucht Sauce, Sahne

Schoko Becher 6,90€
1x Schokoladen Eis, 1x Vanille Eis, Nuss Krokant, Schokokuchenstückchen, Schokoladen Sauce, Sahne

Eierlikör Becher 6,90€
2x Vanille Eis, Schokoladen Sauce, Eierlikör, Sahne



JULE Manufaktur
Restaurant & Catering

KINDERESSEN

1 Klöß mit Sauce und Rotkohl 7,00€

Pommes mit Ketchup & Mayonnaise 4,50€

Nudeln mit Bolognese / Wurstgulasch 8,50€

Knusperhähnchentaler mit Pommes Ketchup/
Mayonnaise 8,50€