



# JULE Manufaktur

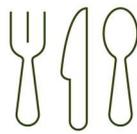
Restaurant & Catering

## Vorspeisen

<b>Sommerliche Blattsalate</b> mit Honig Senf Dressing, Cherry Tomaten, Kern-Nussmix und Croutons	6.90€
<b>Bruschetta</b> Geriebene Tomate auf geröstetem Knoblauchbrot und Grana Padano	8.50€
<b>Gebackener Brie</b> mit Preiselbeer Senf Dip, Sommersalat mariniert mit Himbeer Dressing	8.90€ Groß 12.90€
<b>Rindertatar</b> Rindersteakhälfte mit Tatar Sauce, geröstetem Baguette und Honig Senf Salat	10,00€ Groß 17,00€
<b>Ragout Fin</b> Vom Goldbroiler mit Käse Gratiniert dazu Baguette, Zitrone und Worchester Sauce	8,90€ Groß 12,90€

## Kinderessen

Tagliatelle / Bolognese / Käse	8.50€
Tagliatelle / Wurstgulasch / Käse	8.50€
Hähnchenbrust / Steakhouse Pommes / Ketchup	8,50€
Portion Steakhouse Pommes / Ketchup	4,50€



# JULE Manufaktur

Restaurant & Catering

## Hauptgänge

**Paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale, knusprige Bratkartoffeln, Zitronen Kapern Marmelade, dazu Sommersalat mit Honig Senf Dressing**  
**17,90€**

**JULE Sandwich** 17.90€  
mit Hähnchenbrust, Tomate, Sandwich Gurke, Zwiebel, Käse, krosser Bacon und Spiegel Ei dazu Salat mit Himbeer Dressing und Steakhouse Pommes mit Dip

**JULE Hack Ragout** 17.90€  
Chorizo und Salsiccia in Tomaten Sugo mit Frischkäse Ravioli, Cherry Tomaten und Grana Padano

**Rindfleisch Burger** 18.90€  
mit Cheddar Käse, geräucherte BBQ-Sauce, Zwiebel, Tomate im Brioche Brötchen, dazu Steakhouse Pommes und Dip

**Grillteller** 19.80€  
Schweinefilet, Hähnchenbrust und Rindersteak mit Pfeffer Sauce, Pfannen-Gemüse und knusprigen Steakhouse Pommes

**Kalbsleber** 18.90€  
Kartoffelstampf mit Apfel & Bacon dazu kräftige Braten Sauce und Röstzwiebel

**Maishähnchenbrust „a la Coq au vin“** 19,50€  
Kartoffeln, Champignons, Speck und Perlzwiebel in Rotwein Sauce dazu Parmesan Brot

**Wolfsbarschfilet**  21.90€  
Zitronen Tagliatelle mit Tomaten, Kräuter, Meeresspargel und Grana Padano



## JULE Manufaktur

Restaurant & Catering

### Garnelen Pasta

18,90€

Gebratene Knoblauch Garnelen mit Kräutern, Kapern und Tagliatelle in pikante Tomaten Sauce dazu Grana Padano

### Gefüllte Gnocchi

17,90€

mediterranes Gemüse in Tomaten Sauce, Rucola, Mozzarella Perlen und Grana Padano

### Pfifferling Tagliatelle

17,90€

Frische Pfifferlinge in Rahm Sauce, mit geschmolzenen Kirsch Tomaten, Petersilie, Zitrone und Grana Padano

### Dessert

#### Lava Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern dazu frische Beeren und Vanille Eis

7,50€

#### Wild Berry Lillet

Wild Berry Lillet Sorbet aufgegossen mit Prosecco und Beeren

7,00€

#### Orange & Schokolade

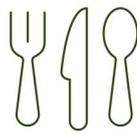
Orangen Joghurt Panna Cotta mit Orangengelee, Schokoladen Mousse und Streusel

7,00€

#### Kugel Eis

Vanille Eis / Schokoladen Eis / Erdbeere

2,00€



**JULE Manufaktur**  
Restaurant & Catering

**Frische Beeren Becher**

1x Vanille Eis / 1x Erdbeer Eis / frische Beeren / Frucht Sauce / Sahne

6,90€

**Schoko Nuss Becher**

1x Schokoladen Eis / 1x Vanille Eis / Nuss Krokant /  
Schokokuchenstückchen / Schokoladen Sauce / Sahne

6,90€

**Eierlikör Becher**

2x Vanille Eis / Schokoladen Sauce / Eierlikör / Sahne

6,90€

**Eiskaffee**

Geeister Kaffee / Vanille Eis / Sahne / Schoko Sauce

5,50€

**Eisschokolade**

Geeister Kakao / Vanille Eis / Sahne / Schoko Sauce

5,50€