

Aperitifs

Aperol Spritz ⁷ 7,90
mit Prosecco & Orange

Lillet Wild Berry ^S 7,90
mit Lillet Blanc & Himbeeren

Limoncello Spritz 7,90
mit Prosecco, Zitrone & Limette

Unsere Lieblingsgerichte

Hamburger Schnitzel vom Schwein ^{11, A, D, I} 21,50
knusprige Panade & frisch in der Pfanne gebraten,
dazu goldbraune Bratkartoffeln & ein Spiegelei

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ ^A 21,90
zart gebraten mit süßlichen Apfelringen,
herzhaften Schmorzwiebeln & cremigen Stampfkartoffeln

medium oder durch

Knusprige Schweinshaxe ^{1, 5, A, D, E, K} 21,80
ofenfrisch mit krosser Schwarte auf kräftiger Schwarzbiersauce,
dazu würziges Sauerkraut & goldbraune Bratkartoffeln

Schweinesteak Würzfleisch ^{10, A, F} 22,90
saftig gebraten, mit herzhaftem Würzfleisch belegt & aromatischem Bergkäse goldbraun
überbacken, dazu cremige Rahmchampignons & knusprige Pommes frites

Hausgemachte Rinderroulade (mit Speck) ^{A, D, K} 21,90
zart geschmort & klassisch nach Berliner Art gefüllt,
dazu fruchtiger Apfelrotkohl & feine Petersilienkartoffeln

2 Berliner Currywürste (ohne Darm) ^{1, 3} 17,70
Spandauer Currywürste mit unserer hausgemachten, pikant-würzigen Currysauce
& knusprigen Pommes frites



Vorspeisen

Berliner Vorspeisenplatte ^{11, A, I, F, K} 14,50

deftiges Berliner Trio aus Spandauer Knacker, ½ saftiger hausgemachter Bulette & herzhafter Bockwurst, dazu knackiges Salatbouquet & frisches Baguette

2 gebackene Camembert ^{3, 10, 11, A, F, I} 11,90

knusprig gebacken mit cremig-zartem Kern, dazu fruchtige Preiselbeeren, knackiges Salatbouquet & frisches Baguette

Berliner Würzfleisch vom Schwein ^{10, A, F} 13,90

herzhaft-cremiges Würzfleisch, mit aromatischem Bergkäse überbacken, dazu frisches Baguette & spritzige Zitronenecke



Natürlich hausgemacht!

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe ^{1, 3, 16, E} 5,90

cremige Kartoffelsuppe mit herzhaften Kartoffeln & feinem Gemüse, wahlweise mit herzhafter Bockwurst oder 

Berliner Erbsensuppe ^{1, 3, 16, E} 5,90

kräftige Erbsensuppe mit zarten Erbsen & aromatischem Gemüse, wahlweise mit würziger Rauchwurst oder 

Soljanka ^{1, 17, 18} 6,90

herzhaft-würzige Soljanka mit feiner Rauchnote & frischer Zitronenecke



Hauspezialitäten

Märkischer Sauerbraten ^{4, A} 22,40

zart geschmort in kräftiger Sauce, dazu fruchtiger Apfelrotkohl & klassische Kartoffelklöße

Braumeister Schnitzel ^{1, 11, A, D, F, I} 21,70

Knusprig paniert, gefüllt mit Kochschinken & aromatischem Bergkäse,
dazu cremige Rahmchampignons & goldbraune Bratkartoffeln

Alt-Berliner Kutscherplatte ^{1, 3, 11, A, F, K} 20,90

Spandauer Knacker, ½ saftige Bulette & Bockwurst auf kräftiger Schwarzbiersauce, dazu
würziges Sauerkraut, herzhafter Grünkohl & zarte Salzkartoffeln

Berliner Eisbein ^E 19,90

zart gekocht auf würzigem Sauerkraut & cremigem gelben Erbspüree,
dazu klassische Salzkartoffeln

Julchen's hausgemachte Pfannenbulette ^{10, 11, 17, A, D, F, I, K} 16,30

saftig gebraten mit einem Spiegelei, dazu knackiges Marktgemüse & rustikale Bratkartoffeln

Berliner Riesenkohlroulade ^{10, 11, 17, A, D, F, I, K} 16,90

deftig gefüllt, dazu knuspriger Speckkamm & feine Petersilienkartoffeln

Königsberger Klopse ^{10, 11, 17, A, F, I, K} 16,90

in würzig-cremiger Kapernsauce, dazu hausgemachte Stampfkartoffeln

Hausgemachte Eisbeinsülze ^{10, D, F, K} 16,50

mit cremiger Remoulade, knackigem Salatbouquet & saftige Gewürzgurke,
dazu goldbraune Bratkartoffeln

Gerichte für Kinder

Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter/innen an!

Zusatzstoffe & Allergene

1 Konservierungsstoff	6 geschwärzt	11 mit Eiklar	16 Geschmacksverstärker
2 koffeinhaltig	7 chininhaltig	12 Eiscreme	17 hergestellt aus fein
3 mit Antioxidationsmit.	8 mit Aspartam	13 Eis mit Pflanzenfett	zerkleinertem Fleisch
4 geschwefelt	9 genetisch verändert	14 mit Süßungsmitteln	18 Formfleischschinken
5 mit Farbstoff	10 mit Milcheiweis	15 mit Phosphat	
A Gluten/Zöliakie	E Sellerie	I Eier	M Weichtiere
B Fisch	F Milch & Laktose	J Lupinen	N Erdnüsse
C Krebstiere	G Sesamsamen	K Senf	S Sulfite
D Schweinespeck	H Nüsse	L Soja	P Knoblauch

Weder Fisch noch Fleisch

Julchen's Spätzlepfanne ^{11, A, I} 16,70

in der Pfanne geschwenkte Eierspätzle mit knackigem Marktgemüse & frischer Petersilie

Hausgemachte Spinatknödel ^{11, A, I, P} 17,80

fein abgeschmeckt mit aromatischer Salbeibutter & gehobelem Grana Padano,
dazu frischer Tomatensalat

Bauernfrühstück ^{1, 3, 11, I, K} 14,50

herzhaft gebraten mit knackigem Salatbouquet & saftiger Gewürzgurke

wahlweise mit Speck ^D 16,10

Hausgemachte Käsespätzle ^{10, 11, A, F, I} 19,80

cremig & mit würzigem Bergkäse verfeinert, dazu herzhaftes Schmorzwiebeln

Frische Salate

Beilagensalat ³ 6,20

hausgemachter Gurkensalat mit Dill 6,90

frischer Tomatensalat mit saftigen Tomaten & roten Zwiebeln ^{1, 3, K, P} 6,90

Julchen's bunter Haussalat 19,90

wahlweise mit

- saftig gebratenen Hähnchenbruststreifen
- mit Walnüssen und kross gebratenen Speckstreifen ^{H, D}
- knusprig panierten Zanderfiletstreifen & cremiger Remoulade ^{B, F}

Sie können zwischen fruchtigem Himbeerdressing ^{1, 3, K}, italienischem Dressing ^{1, 3, K, P}
oder Aceto Balsamicoessig & Olivenöl wählen

Passend zum Salat

Portion Baguette ^A 1,90

Baguettekorb ^A 4,40

Geflügel



Halbe Landente ^{1, A} 21,90

knusprig aus dem Ofen mit fruchtigem Apfelrotkohl, herzhaftem Speckgrünkohl, feiner Orangensauce & traditionelle Kartoffelklöße

Schnitzel Wilma „Jäger Art“ ^{1, 11, A, I} 21,80

goldbraun in der Pfanne gebraten, mit cremigen Rahmchampignons & knusprige Pommes frites

Knusprige Entenkeule ^{10, 11, A, D, F, I} 16,90

ofenfrisch mit fruchtigem Apfelrotkohl *oder* herzhaftem Speckgrünkohl, dazu feine Orangensauce & zarte Kartoffelklöße

...mit Zwei Entenkeulen ^{10, 11, A, D, F, I} 24,50

Hähnchenbrustgeschnetzeltes ^{10, 11, A, F, I} 20,60

zarte Hähnchenbruststreifen in cremigen Champignonrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle

Fisch

Gebratenes Havelzanderfilet ^{10, A, B, F, P} 22,80

knusprig auf der Haut gebraten, auf feiner Weißwein-Dillsauce mit zartem Blattspinat & cremigen Stampfkartoffeln

Gefüllte Forelle (ohne Mittelgräte) ^{10, A, B, F, P} 21,20

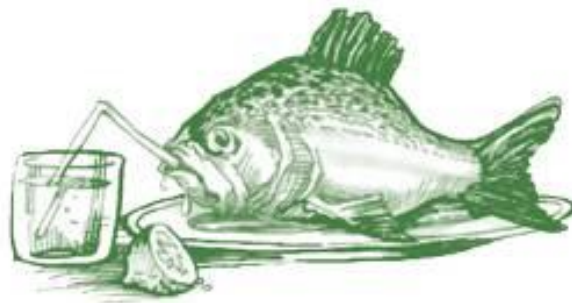
mit zartem Blattspinat gefüllt & goldbraun in der Pfanne gebraten, dazu feine Weißwein-Dillsauce & frisch gekochte Petersilienkartoffeln

Milde Matjesfilets ^{10, B, D, F} 15,50

zart & mild mit cremiger Remoulade, dazu goldbraune Bratkartoffeln mit Speck

Julchen's Fischteller (gebraten) ^{10, A, B, D, F} 22,50

gebratenes Zanderfilet & zwei Forellenfilets auf feiner Weißwein-Dillsauce, dazu knackiges Marktgemüse & rustikale Bratkartoffeln mit Speck



Dessert

Berliner Apfelküchle ^{1, 14, A, F} 7,90

goldbraun gebacken, mit Zimt & Zucker verfeinert
auf fruchtigen Waldbeeren, dazu cremige Schlagsahne

Schokokuchen mit flüssigem Kern ^{1, 4, 5, F} 8,50

warm serviert mit zartschmelzendem Schokoladenkern,
dazu cremiges Vanilleeis & luftige Schlagsahne

Rote Grütze „Berliner Art“ ^{1, 14, A, F} 7,90

fruchtige Waldbeeren mit feiner Vanillesauce & cremiger Schlagsahne

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) ^{4, 10, 11, A, F, I} 8,70

fluffig & goldbraun gebacken, mit cremigem Vanilleeis & Puderzucker bestäubt

Warmer Apfelstrudel ^{1, 5, 10, 14, A, F, I} 7,50

saftig gefüllt mit fruchtigen Äpfeln, dazu feine Vanillesauce & luftige Schlagsahne

...oder werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Liskarte!



*Verschenken Sie doch mal einen Gutschein
für einen großartigen Abend im Julchen*



Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter/innen an!

Alle Speisen & Getränke inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie unser Team.

All dishes and drinks including the statutory VAT and in euros €.

If you have any questions about allergens and ingredients, ask our team.