

Empfehlungen vom Küchenchef

Recommendations from the chef

Grüner Sangria 7,90

mit Gurke, Limette, Basilikum & frischer Minze

Green sangria with cucumber, lime, basil and fresh mint

Geeiste Gurkensuppe 5,90

mit Joghurt, Saure Sahne & frischer Minze

iced cucumber soup with yoghurt, sour cream and fresh mint

Tatar vom Räucherlachs 15,90

an frischer Zitronencreme, dazu geröstetes Baguette

Smoked salmon tartare with fresh lemon cream, served with toasted baguette

Hausgemachte Spinatknödel 9,90

2 gebratene Spinatknödel mit Salbeibutter & Grana Padano

2 fried spinach dumplings with sage butter & Grana Padano cheese

Bratwurst Schwein 9,90

in der Pfanne gebraten mit Schwarzbiersauce, Specksauerkraut & Petersilienkartoffeln

fried pork sausage on black beer sauce, sauerkraut and parsley potatoes

Räucherlachs 15,90

mit Honig-Senf-Dill-Dip, dazu Salatbouquet & Kartoffelröstis

Smoked salmon with honey-mustard-dill dip, served with salad bouquet & potato rosti

Spare Ribs frisch aus dem Ofen

mit Steakhouse Pommes frites, BBQ-Sauce & frischem Gurkensalat

with steakhouse French fries, BBQ sauce & fresh cucumber salad

250g – 14,60

500g – 18,40

750g – 21,70

Kleiner Eierkuchen 6,50

mit Blaubeeren gefüllt auf Waldfrüchten, dazu eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*Small pancake filled with blueberries on wild berries,
served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

Das Julchen Hoppe Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

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.