

Empfehlungen vom Küchenchef

Recommendations from the chef

Hausgemachte Erdbeerbowle 8,90

mit Prosecco, Weißwein, Soda & Erdbeeren

homemade strawberry punch with prosecco, white wine, sparkling water and strawberries

Räucherlachs 17,90

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

500g – 21,90 / 750g – 27,80

Tatar vom Räucherlachs 17,90

an frischer Zitronencreme, dazu geröstetes Baguette

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

Rostbrätl vom Schweinekamm „Thüringer Art“ 18,60

mit geschmorten Zwiebeln auf einer Schwarzbiersauce, dazu Bratkartoffeln

Roast pork steak with braised onions on a dark beer sauce, with fried potatoes

Frischer Spargelsalat 14,90

mit Kochschinken, gekochte Eier & gehobeltem Grana Padano, dazu geröstetes Baguette

fresh asparagus salad with cooked ham, boiled eggs and shavings of grana padano,

served with toasted baguette

frischer Beelitzer Spargel mit Petersilienkartoffeln,

Sauce Hollandaise oder brauner Semmelbutter

fresh Beelitz asparagus with parsley potatoes, Hollandaise sauce, or brown bread butter

...200g – 17,20

...300g – 19,50

...200g mit paniertem Schweineschnitzel 24,90

200g with a escalope of pork

...200g mit gebratenem Zanderfilet 25,90

200g with fried zander fillet

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.