

## 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*

#### **Hausgemachte Spinatknödel 9,90**

2 gebratene Spinatknödel mit Salzeibutter & Grana Padano

*2 fried spinach dumplings with sage butter & Grana Padano cheese*

#### **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**

#### **Pfifferlinge küssen Spätzle 18,80**

Hausgemachte Eierspätzle mit gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln & Speck

*homemade spaetzle with fried chanterelles, onions & bacon*

#### **Gebratene Pfifferlinge (250g Rohgewicht)**

**mit Speck, Zwiebeln & Petersilie**

*fried chanterelles (250g gross weight) with bacon, onions & parsley*

*optional...*

*...mit Salzkartoffeln 17,50*

*...with salt potatoes*

*...mit Salzkartoffeln & paniertem Schweineschnitzel 22,30*

*...with salt potatoes and an escalope of pork*

*...mit Salzkartoffeln & gebratenem Zanderfilet 22,90*

*...with salt potatoes and fried zander fillet*

#### **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.*