

## Empfehlungen vom Küchenchef

### Recommendations from the chef

#### *Crodino Spritz (alkoholfrei) 6,90*

mit Crodino, Sodawasser & Orangenscheibe  
crodino spritz (without alcohol) with crodino, sparkling water and orange slice

#### *Sarti Spritz 7,90*

mit Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser & Limettenscheibe  
limoncello spritz with sarti rose, prosecco, sparkling water and lime slice

\*\*\*

#### *„Zilles“ Kalbslebergeschnetzeltes 18,90*

mit Paprika, Champignons & Zwiebeln, Bratenjus & Kartoffelstampf  
Veal liver slices with peppers, mushrooms and onions, roast jus, and potato mash

#### *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

#### *Süß-Saure Senfeier 14,90*

mit Speck & Zwiebeln, Stampfkartoffeln & Gurkensalat  
Sweet sour mustard eggs with bacon, onions, mashed potatoes and cucumber salad

#### *Schwarzbiergulasch vom Schwein 17,90*

mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße  
Black beer goulash from pork with red cabbage & potato dumplings

#### *FrISChe Spargelcremesuppe 6,50*

mit Einlage  
Asparagus cream soup with asparagus pieces

#### *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.*