

Aperitifs

Aperol Spritz ⁷ 7,90
mit Prosecco & Orange

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

Unsere Lieblingsgerichte

Hamburger Schnitzel vom Schwein ^{11, A, D, I} 21,50
paniertes Schnitzel in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln & einem Spiegelei

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ ^A 21,90
mit gebratenen Apfelringen, Schmorzwiebeln & Stampfkartoffeln
medium oder durch

Knusprige Schweinshaxe ^{1, 5, A, D, E, K} 21,80
auf einer Schwarzbiersauce mit Sauerkraut & Bratkartoffeln

Schweinesteak Würzfleisch ^{10, A, F} 22,90
gebratenes Schweinerückensteak mit Würzfleisch
& Bergkäse überbacken, dazu Rahmchampignons & Pommes frites

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

2 Berliner Currywürste (ohne Darm) ^{1, 3} 17,70
Spandauer Currywürste mit hausgemachter Currysauce & Pommes frites



Vorspeisen

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

Spandauer Knacker, ½ hausgemachte Bulette & Bockwurst mit Salatbouquet & Baguette

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

mit Preiselbeeren, Baguette & Salatbouquet

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

mit Bergkäse überbacken, dazu Baguette & Zitronenecke



Natürlich hausgemacht!

Suppen

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

mit Bockwurstscheiben oder vegan

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

mit Rauchwurstscheiben oder vegan

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

mit Wurst & Fleisch, Zitronenecke & Schmand



Hausspezialitäten

Märkischer Sauerbraten ^{4, A} 22,40
mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

Braumeister Schnitzel ^{1, 11, A, D, F, I} 21,70
paniertes Schweinerückensteak gefüllt mit Kochschinken &
Bergkäse (3 Monate gereift), dazu Rahmchampignons & Bratkartoffeln

Alt-Berliner Kutscherplatte ^{1, 3, 11, A, F, K} 20,90
Spandauer Knacker, ½ Bulette & Bockwurst auf Schwarzbiersauce
mit Sauerkraut, Grünkohl & Salzkartoffeln

Berliner Eisbein ^E 19,90
auf Sauerkraut & gelbem Erbspüree mit Salzkartoffeln

Julchen's hausgemachte Pfannenbulette ^{10, 11, 17, A, D, F, I, K} 16,30
mit einem Spiegelei, Marktgemüse & Bratkartoffeln

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

Königsberger Klopse ^{10, 11, 17, A, F, I, K} 17,90
mit Kapernsauce & Stampfkartoffeln, dazu ein kleiner Gurkensalat

Hausgemachte Eisbeinsülze ^{10, D, F, K} 16,50
mit Remouladensauce, Salatbouquet, Gewürzgurke & 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

gebratene Eierspätzle mit buntem Marktgemüse &
frischer Petersilie in der Pfanne geschwenkt

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

mit Salbeibutter und gehobeltem Grana Padano, dazu ein kleiner Tomatensalat

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

mit Salatbouquet & Gewürzgurke

wahlweise mit Speck ^D 16,10

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

mit Bergkäse & Schmorzwiebeln

Frische Salate

Beilagensalat ³ 6,20

Hausgemachter Gurkensalat mit Dill 6,90

Tomatensalat mit roten Zwiebeln ^{1, 3, K, P} 6,90

Julchen's Haussalat 19,90

wahlweise mit

- **gebratenen Hähnchenbruststreifen**
- **mit Walnüssen und gebratene Speckstreifen** ^{H, D}
- **panierte Zanderfiletstreifen & Remoulade** ^{B, F}
- **Hirtenkäse & Oliven** ^{3, A, F}

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

Essend zum Salat

Portion Baguette ^A 1,90

Baguettekorb ^A 4,40

Geflügel



Halbe Landente ^{1, A} 21,90

frisch aus dem Ofen, mit Apfelrot- & Speckgrünkohl,
Orangensauce & Kartoffelklöße

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

paniertes Hähnchenbrustschnitzel in der Pfanne gebraten,
mit Rahmchampignons & Pommes frites

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

wahlweise mit Apfelrot- *oder* Speckgrünkohl,
dazu Orangensauce & Kartoffelklöße

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

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

in Champignonrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle

Fisch

Gebratener Havelzander ^{10, A, B, F, P} 22,80

auf einer Weißwein-Dillsauce mit Blattspinat & Stampfkartoffeln

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

mit Blattspinat gefüllt & in der Pfanne gebraten,
dazu Weißwein-Dillsauce & Petersilienkartoffeln

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

mit Remouladensauce & Bratkartoffeln (mit Speck)

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

ein Stück vom Zanderfilet & zwei Forellenfilets auf einer Weißwein-Dillsauce
mit Marktgemüse & Bratkartoffeln (mit Speck)



Dessert

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

mit Zimt & Zucker auf Waldfrüchten, dazu Schlagsahne

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

mit Vanilleeis & Schlagsahne

Rote Grütze ^{1, 14, A, F} 7,90

mit Vanillesauce & Schlagsahne

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

mit Puderzucker & Vanilleeis

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

mit Vanillesauce & Schlagsahne

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



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



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.