

Frühstück

Letzte Bestellung 11.30 Uhr, Sa.-So. 13.30 Uhr



- | | | |
|--|--|--|
| • Frischer, wirklich frisch gepresster Orangensaft | 0,2l
0,4l | 4,00€
6,50€ |
| • Frühstück mit Brotkorb | 1 Backstubenbrötchen, Mehrkornbrötchen, Körnerbrot
Wurst-und Käseauswahl, Butter,
hausgm. Erdbeermarmelade, Joghurt, aWeizen, Roggen,c,g
Für 2 Personen | 9,80€
19,00€ |
| • Käsefrühstück | 1 Backstubenbrötchen, Mehrkornbrötchen, Körnerbrot
Butter, Käseauswahl, Frischkäse,
hausgm. Erdbeermarmelade aWeizen7Roggen,c,d,g | 11,00€ |
| • Kleines Frühstück | 1 Backstubenbrötchen, Körnerbrot
Wurst-und Käseauswahl, Butter,
hausgem. Erdbeermarmelade,
- Wahlweise Käse statt Wurst | 7,50€
8,50€ |
| • Süßes Frühstück | Croissant, 2x Butter, Erdbeermarmelade, Honig | 7,50€ |
| • Extra`s | - Lachs Portion
- frisch gekochtes Landei
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Spiegelei
- Rührei Portion
- Marmelade, Honig, Nutella Portion | 7,00 €
1,50 €
6,50 €
3,50€
3,50€
1,50 € |
| • Rühreier | aus 3 Eiern mit Kräutern aWeizen/Roggen,c,g,
mit Bacon a,c,g
mit Serranoschinken und Tomaten a,c,g
Schwarzbrot und Butter dazu ! aWeizen/Roggen,c,g, | 7,50€
8,50€
9,50€ |
| • Pancakes | mit Puderzucker aWeizen/Roggen,c,g,
- mit Puderzucker und Honig
- mit Puderzucker und Ahornsirup | 6,50€
7,50€
8,50€ |
| • Joghurt | mit Müsli, Honig und Nüssen aHafer,g,hWalnüsse
mit Müsli, Honig , Nüssen, Obst aHafer,g,hWalnüsse | 7,50€
9,00€ |
| • Julian´s Stulle | 2 Spiegeleier dazu Rucola,
Serranoschinken, Tomate, ital. Hartkäse
Auf ofenwarmen Landbrot mit Butter aWeizen/Roggen,c,g | 10,50€ |
| • Zwei halbe belegte Brötchen | mit Käse, Salami, Fleischwurst a,c,g,
mit Serranoschinken, Camembert a,c,
mit Lachs
-Mehrkornbrötchen Aufpreis | 4,50€
5,50€
6,50€
1,00€ |

www.julians-bistro.de

Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe; 2= Farbstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 4=Süßungsmittel; 5= Phosphor; 6=geschwefelt; 7= mit Geschmacksverstärker; 8=geschwärzt; 9=gewachst

Allergene: a=glutenhaltig; b=Krebstiere; c=Eier u. Eiererzeugnisse; d=Fisch u. Fischerzeugnisse; e=Erdnuß u. Erdnußerzeugnisse; f=Soja u. Sojaerzeugnisse; g=Milch u. Milcherzeugnisse; h=Schalenobst(Nüsse)=Sellerie; i=Senf/Senfsaat; k= Sesam; l= Lupinen; m= Weichtiere; n= Schwefeldioxid/Sulfide

Für Suppenkasper

Italienische Gemüsesuppe Frisch zubereitet, vegetarisch	8,50€
Tomatensuppe „Pomodore“ Frisch zubereitet, fruchtig, vegetarisch	8,50€
Gulaschsuppe Mit Rindfleisch und Champignons	9,50€

Alle Suppen servieren wir mit frischem Brot und Butter!

Salate

„Caesar`s“	mit Hähnchenbrustfilet, Tomate, Gurke, Ital. Hartkäse, Croutons, herzhaftes Caesar`s-Dressing A(Weizen), d,g,h	13,50€
„Lachs“	Räucherlachs, Tomate, Gurke, Ei, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Dressing a(Weizen), d,j	16,50€
„Balkan“	mit Balkankäse, Oliven, Cherrytomaten, Zwiebeln, helles Balsamico-Dressing a(weizen), g	13,50€
„Mango-Chili“	mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Mais, Karotte, Sesam, fruchtiges Mango-Chilli-Dressing a(Weizen), k	13,50€
„Thunfisch“	Thunfisch, Tomate, Gurke, Ei, geriebener Emmentaler, Leichtes Joghurt-Dressing a(weizen) g, c	14,50€
„Falafel“	Falafel, Tomate, Karotte, Paprika, Sonnenblumenkerne Veganes Nordic-Dressing a(Weizen), h(Sonnenblumenkerne),	14,50€
„Champignons“	frisch gebratene Champignons, Zwiebeln, Karotte, Paprika, helles Balsamico-Dressing a(Weizen),	14,50€

Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe; 2= Farbstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 4=Süßungsmittel; 5= Phosphor; 6=geschwefelt; 7= mit Geschmacksverstärker; 8=geschwärzt; 9=gewachst

Allergene: a=glutenhaltig; b=Krebstiere; c=Eier u. Eierzeugnisse; d=Fisch u. Fischerzeugnisse; e=Erdnuß u. Erdnußerzeugnisse; f=Soja u. Sojaerzeugnisse; g= Milch u. Milcherzeugnisse; h= Schalenobst(Nüsse); i= Sellerie; j= Senf/Senfsaat; k= Sesam; l= Lupinen; m= Weichtiere; n= Schwefeldioxid/Sulfide

Tapas

ursprünglich waren Tapas sehr kleine Teller mit Speisen, die oben auf das Glas des Gastes gestellt wurden. Das Wort „Tapa“ bedeutet also eigentlich „Deckel“. Der Teller fungierte früher als Deckel, auf dem das Essen lag, um Staub und Insekten dem Getränk fernzuhalten.

Ein zusätzlicher Effekt: So bekam der Gast eine Kostprobe des Speisenangebotes.

Kalte Tapas

- Ofenwarmes Brot 3,00€
- Oliven Portion^{8,9} 5,50€
- Aioli Portion^{c,g} 3,50€
- Sardellenfilets in Essig 6,50€
- Gegrillte Paprikafilet 8,50€
- Gegrillte Zucchini 8,50€
- Spanische Käseauswahl 10,50€
Gemischte spanische Käseauswahl^{a(Weizen), 3, c,}
- Gemischte Iberische Wurstplatte^{a(Weizen), 3, n} 9,50€
- Carpaccio vom Rind, Rucola, Hartkäse, Balsamico 13,50€
- Jamon Serrano 12 Monate gereift 8,50€
- Pepperonis mild 5,50€
- Tapas Variadas für 2 Personen 22,50€
Eine Auswahl verschiedener Tapas^{a(Weizen), 1, 3, 6, d}

Warme Tapas

- Albóndigas Fleischbällchen in feuriger Tomatensoße^{1,3} 8,50€
- Chorizos criollo Gegrillte Paprikawurstchen^{1,3} 8,50€
- Pinchos de Pollo Hähnchenspieße 9,50€
- Gambas al ajioli Garnelen in Knoblauchöl^d 9,50€
- Datteln im Speckmantel 5,50€
- Champignons in Knoblauchöl 7,50€
- Gegrillte Zucchinischeiben 7,50€
- Grillgemüse Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel 7,50€
- Pimientos del padrón Spanische Babypaprika 6,50€
- Calamares Tintenfischringe im Backteig^{a(Weizen)b} 8,50€
- Geröstetes Tomatenbrot^{a(Weizen)} 7,00€
- Rosmarinkartoffelspalten aus dem Ofen 4,50€
- Patatas Bravas Gebratene Kartoffelstückchen^{a(Weizen)} 4,00€

www.julians-bistro.de

Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe; 2= Farbstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 4= Süßungsmittel; 5= Phosphor; 6= geschwefelt; 7= mit Geschmacksverstärker; 8= geschwärzt; 9= gewachst

Allergene: a= glutenhaltig; b= Krebstiere; c= Eier u. Eierzeugnisse; d= Fisch u. Fischerzeugnisse; e= Erdnuß u. Erdnußzeugnisse; f= Soja u. Sojaerzeugnisse; g= Milch u. Milcherzeugnisse; h= Schalenobst(Nüsse); i= Sellerie; j= Senf/Senfisaat; k= Sesam; l= Lupinen; m= Weichtiere; n= Schwefeldioxid/Sulfide

Schnitzel & CO.

Schnitzel „Wiener Art“

Frisch gebratenes Schweineschnitzel mit
Bratkartoffeln(mit Speck&Zwiebeln) und Salatbeilage^{a(Weizen)} 16,50€

Schnitzel „Balkan Art“

Frisch gebratenes Schweineschnitzel mit würziger Paprikasauce,
Bratkartoffeln(mit Speck&Zwiebeln) und Salatbeilage^{a(Weizen), j} 19,50€

Champignonrahm-Schnitzel

Frisch gebratenes Schweineschnitzel, frische Champignons,
mit Champignonsauce, Bratkartoffeln(mit Speck&Zwiebeln)
und Salatbeilage^{a(Weizen), g} 19,50€

Pfefferrahm-Schnitzel

Frisch gebratenes Schweineschnitzel, frische Pfeffersauce
mit grünen Pfefferkörnern, Bratkartoffeln(mit Speck&Zwiebeln)
und Salatbeilage^{a(Weizen), g, i} 19,50€

Zwiebel-Schnitzel

Frisch gebratenes Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln(mit Speck&Zwiebeln) und Salatbeilage^{a(Weizen)} 19,50€

Schnitzel Holsteiner Art

Zwiebelschnitzel, zusätzlich mit einem Spiegelei
Bratkartoffeln(mit Speck&Zwiebeln) und Salatbeilage^{a(Weizen)} 22,50€

Hähnchenschnitzel Melba

Hähnchenbrust paniert und gebraten
mit Pfirsich, Sauce Hollandaise & Käse überbacken,
Bratkartoffeln(mit Speck&Zwiebeln) und Salatbeilage^{a(eizen), c, g, i, j, 3} 20,50€

Hähnchenschnitzel Curry

Hähnchenbrust paniert und gebraten
mit fruchtige Currysauce & Früchten,
Bratkartoffeln(mit Speck&Zwiebeln) und Salatbeilage^{a(Weizen), g, i, j, 4} 20,50€

Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe; 2= Farbstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 4= Süßungsmittel; 5= Phosphor; 6= geschwefelt; 7= mit Geschmacksverstärker; 8= geschwärzt; 9= gewachst

Allergene: a= glutenhaltig; b= Krebstiere; c= Eier u. Eierzeugnisse; d= Fisch u. Fischerzeugnisse; e= Erdnuß u. Erdnußerzeugnisse; f= Soja u. Sojaerzeugnisse; g= Milch u. Milcherzeugnisse; h= Schalenobst(Nüsse); i= Sellerie; j= Senf/Senfesaat; k= Sesam; l= Lupinen; m= Weichtiere; n= Schwefeldioxid/Sulfide

Julian's Flammkuchen

Flammkuchen

Klassisch mit Sauerrahm, Heiß aus dem Ofen auf dem Holzbrett serviert

mit	Speck und roten Zwiebeln ^a Weizen,g,1	12,50€
mit	Tomaten, Mozzarella, Rucola, hausgm. Basilikumpesto ^a Weizen,g,hPinien,1	13,50€
mit	Serranoschinken, Rucola, ital. Hartkäse ^a Weizen,g,1	14,50€
mit	Ziegenfrischkäse, Birne, Honig, Walnüssen ^a Weizen,g,hWalnuß,1	15,50€
mit	Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Dill ^a Weizen,g,1	16,50€

Der Besondere Flammkuchen...

Klassisch mit Sauerrahm und Apfelscheiben, Zimt & Zucker^a(Weizen) 12,50€

Flammkuchen Pizza-Art

Wie eine Pizza ...

**Mit würziger Tomatensauce und geriebenem Käse
Heiß aus dem Ofen auf dem Holzbrett serviert**

mit	Tomatensauce und Käse ^a Weizen,g,1	12,50€
mit	Kochschinken und Ananas ^a Weizen,g,1	13,50€
mit	Salami und frischen Paprika ^a Weizen,g,hPinien,1	13,50€
mit	Thunfisch, Paprika und Zwiebeln ^a Weizen,g,1	14,50€

Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe; 2= Farbstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 4=Süßungsmittel; 5= Phosphor; 6=geschwefelt; 7= mit Geschmacksverstärker; 8=geschwärzt; 9=gewachst

Allergene: a=glutenhaltig; b=Krebstiere; c=Eier u. Eierzeugnisse; d=Fisch u. Fischerzeugnisse; e=Erdnuß u. Erdnußerzeugnisse; f=Soja u. Sojaerzeugnisse; g=Milch u. Milcherzeugnisse; h= Schalenobst(Nüsse); l= Sellerie; j= Senf/Senfsaat; k= Sesam; l= Lupinen; m= Weichtiere; n= Schwefeldioxid/Sulfide

Julian's Kartoffel-Spezialitäten

Ofenkartoffel

Gebackene Riesen-Kartoffel in Alufolie

- mit hausgemachtem Sauerrahm und frischem Salat^{1;g;l} 12,50€
- mit hausgemachtem Sauerrahm, frischem Blattsalat, Röstzwiebeln und geriebenem Emmentaler^{a(Weizen),g,l} 13,50€
- mit hausgemachtem Sauerrahm, frischem Blattsalat Räucherlachs, Gurke, Honig-Senf-Dip^{3;d(Lachs);g,l} 15,50€
- mit hausgemachtem Sauerrahm, frischem Blattsalat, Hähnchenbrustfilet, ital. Hartkäse und würzigem Caesar`s Dip^{3;d(Sardellen);g,l} 14,50€
- mit hausgemachtem Sauerrahm, frischem Blattsalat, frisch gebratenen Champignons, Zwiebeln, Balsamicodressing^{a(Weizen)g} 14,50€

Klassiker

Schaschlik mit Reis^{3;l} 13,50€

Fleischspiess mit Schweinefleisch und Zwiebeln
In würziger Sauce mit Reis und Beilagensalat^{3;c;s);g,l}

Spiegelei mit Bratkartoffeln & Beilagensalat^{3;l} 11,50€

2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln
und Beilagensalat^{3;c;s);g,l}

Kartoffelpuffer

- mit hausgemachtem Apfelkompott 9,50€
- mit Räucherlachs & Sauerrahm^{3;c;s);g,l} 13,50€

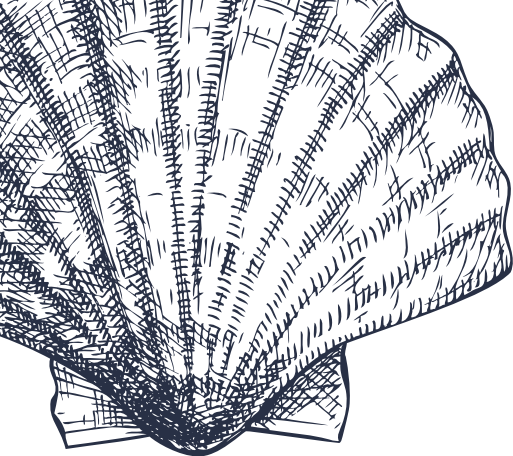
Julian`s Currywurst^{1,3,i,j,a(Weizen)}

Frisch gegrillte Bratwurst mit fruchtiger Currysauce
Frisches Baguette dazu 6,50€

Wahlweise mit Julian`s Pommeswürfel 9,50€

Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe; 2= Farbstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 4=Süßungsmittel; 5= Phosphor; 6=geschwefelt; 7= mit Geschmacksverstärker; 8=geschwärzt; 9=gewachst

Allergene: a=glutenhaltig; b=Krebstiere; c=Eier u. Eierzeugnisse; d=Fisch u. Fischerzeugnisse; e=Erdnuß u. Erdnußerzeugnisse; f=Soja u. Sojaerzeugnisse; g=Milch u. Milcherzeugnisse; h= Schalenobst(Nüsse); i= Sellerie; j= Senf/Senfsaat; k= Sesam; l= Lupinen; m= Weichtiere; n= Schwefeldioxid/Sulfide



JULIAN'S
ALLES AUS DEM
MEER



SPECIALS

AB FREITAG 03.10.25

Muscheln SATT (für 2 Personen)

Muscheln Rheinische Art ohne Limit
& 1 Flasche Moët Champagner
(Wir bitten um Vorbestellung)

149,-€

Muscheln für 2

Muscheln Rheinische Art
mit Schwarzbrot & Butter
& 1 Flasche Grauburgunder
oder Weißburgunder

60,-€

Muscheln Rheinische Art

18,50€

Wullenweber Muscheln im Topf serviert
Schwarzbrot und Butter

Julian's Gruß aus dem Meer

34,00€

Auswahl an gebratenem Seelachs, Schollenfilet &
Lachsfilet
mit Drillingen und frischem Gartengemüse
& Zitronen-Buttersauce

Heringsstipp mit Ofenkartoffel

12,50€

Zarte Heringshappen in Dill-Sahne-Sauce
mit Zwiebeln und Apfelstücken
dazu 1 Folienkartoffel aus dem Ofen mit Sauerrahm

Matjesfilet Nordische Art

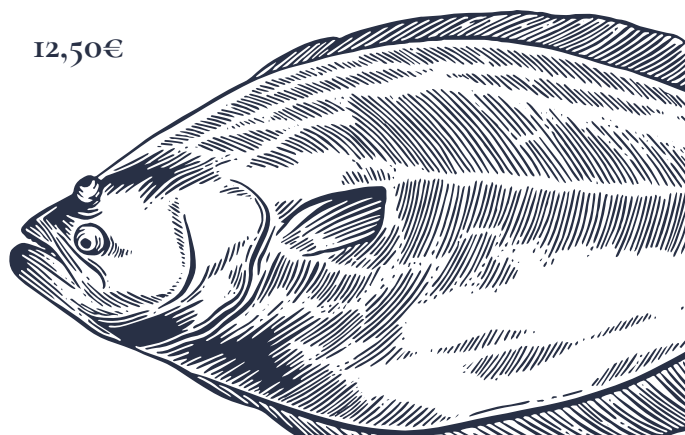
12,50€

Frisches Matjesfilet Nordischer Art
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Kibbelinge

12,50€

Alaska-Seelachsfiletstücke im
Knuspermantel
gold gelb gebraten
mit hausgemachter Remoulade



Lust auf etwas Süßes?

Ein Dessert krönt unsere Speisenfolge und bietet den gelungenen Abschluss.

Das Beste aber daran ist: Es macht glücklich! 😊.

Der Verzehr von Nachspeisen sorgt für ein gutes Gefühl und Zufriedenheit. Dafür verantwortlich ist das sog. Dopamin, ein Neurotransmitter, der ebenso für ein Gefühl von Zufriedenheit verantwortlich ist, wie die freigesetzten Endorphine. Also die Stimmungsaufheller, die unsere Natur uns bieten.

Tartufo Nero

Halbgefrorenes, Schokoladige Eiscreme mit einem Hauch Zabaione 6,50€
umhüllt von Kakaopulver 1;2;g;h Haselnuß

Tartufo Bianco

Halbgefrorenes cremiges Milcheis mit einem Kern aus 6,50€
Kaffee-Eis, umhüllt mit Baisersplitter 1;2;g;koffeinhaltig

Tartufo Limoncello

Klassische Limoneneiscreme mit einem Kern aus 6,50€
Limoncello-Likör 1;2;3;;g;alkoholhaltig1,3%,

Eiscreme/Sorbet

2 Kugeln Eiscreme/Sorbet 1;2;g 4,00€
- Wahlweise mit Sauce 2;g 4,50€
- Wahlweise mit Sauce & Schlagsahne 1;2;g 5,50€

Sorten: - Vanille – Dunkle Schokolade – Orangensorbet

Sauce: - Schokolade - Erdbeer

Zusätzlich bieten wir wechselnde Desserts-Highlight sowie
unterschiedliche Kuchenvarianten.

Gerne geben wir Auskunft!

- Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe; 2= Farbstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 4=Süßungsmittel; 5= Phosphor; 6=geschwefelt; 7= mit Geschmacksverstärker; 8=geschwärzt; 9=gewachst
- Allergene: a=glutenhaltig; b=Krebstiere; c=Eier u. Eierzeugnisse; d=Fisch u. Fischerzeugnisse; e=Erdnuß u. Erdnußbezeugnisse; f=Soja u. Sojaerzeugnisse; g= Milch u. Milcherzeugnisse; h= Schalenobst(Nüsse); i= Sellerie; j= Senf/Senfsaat; k= Sesam; l= Lupinen; m= Weichtiere; n= Schwefeldioxid/Sul

Alles, was DU über Kaffee wissen solltest:

Der Legende nach entdeckte der Hirte Kaldi, dessen Ziegen nach dem Verzehr der roten Kaffeebeeren, aufgedreht herumsprangen, die Kaffeebohne. Zum ersten Mal wurde Kaffee in der Region „Kaffa“ im Südwesten Äthiopiens bereits 900 n.Chr. erwähnt. Mittlerweile kennen wir mehr als 90 verschiedene Arten der Pflanzengattung „Coffea“.

Bei uns trinkst Du, egal ob Kaffee oder Espresso unsere eigene „Julian`s“- Bohnenmischung.

Das Besondere an unseren Kaffeemischungen: Wir lassen uns Zeit bei der Röstung.

Durch ein zeitaufwendiges Röstverfahren verringern wir die Säure, gleichzeitig erhalten wir das unverwechselbare Aroma der einzelnen Bohnen.

Heißgetränke

Kaffee Crema	...	2,80€	Cappuccino	...	3,50€
Milchkaffee	...	3,50€	Latte Macchiato	...	3,80€
Espresso	...	2,80€	Heiße Schokolade	...	4,00€
Espresso Doppio	...	3,80€	weiss oder dunkel		
Espresso Macchiato	...	3,30€	mit Sahne	...	5,00€
Heiße Milch	...	4,00€	Lumumba	...	6,50€
mit Honig		0,50€	Heiße Schokolade, Rum und Sahne		
			Irish Coffee	...	6,50€
			Kaffee, Irish Whiskey und Sahne		
Sirup	...	1,00€			
Vanille, Mandel, Karamell					
Honig	...	0,50€			

Tee

Alle unsere Vitaltea-Sorten sind nachhaltig und fair und werden in einem zu 100% kompostierbarem Beutel serviert!

English Breakfast	...	3,50€	Milky Oolong	...	3,50€
Schwarztee			Grüner Tee, Indien		
Kamille	...	3,50€	Minze	...	3,50€
Ginger-Lemon	...	3,50€	Himbeer-Lavendel	...	3,50€
Apfel-Orange	...	3,50€			
Frische Minze	...	4,50€	Heiße Zitrone	...	3,50€
Hausgemacht, mit frischer BIO- Minze			mit frischer BIO-Zitrone		
Heißer Ingwer	...	5,00€			
Frisher Ingwer mit Blütenhonig,					
frischer Zitrone und frischer Minze					

Pflichtangaben auf der Getränkearte:

1 koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml); 2 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle); 3 koffeinhaltig; 4 mit Farbstoff; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 mit Zucker und Süßungsmittel; 7 chinin; 8 Zitronensäure

Alkoholfreie Getränke



fritz® kola ^{1,4}	...	0,2l	3,00€
fritz® kola ohne Zucker ^{1,2,4}	...	0,2l	3,00€
fritz® limo orangenlimonade ^{4,5}	...	0,2l	3,00€
fritz® limo zitronenlimonade ⁴	...	0,2l	3,00€
fritz-limo apfel-kirsch-holunder ^{3,4}	...	0,2l	3,00€
fritz® mischmasch kola-orangen-mix	...	0,2l	3,00€
(je nach Verfügbarkeit)	...	0,3l	4,00€
fritz® spritz bio-apfelschorle	...	0,2l	3,00€
(je nach Verfügbarkeit)	...	0,3l	4,00€
fritz® spritz bio-rhabarberschorle	...	0,2l	3,00€
(je nach Verfügbarkeit)	...	0,3l	4,00€
fritz „Anjola“ Ananas-Limette Bio-Limo	...	0,2l	3,00€
fritz Ingwer-Limette	...	0,3l	4,00€



RAUCH	Eistee Zitrone, Pfirsich, Granatapfel	...	0,3l	4,00€
-------	---------------------------------------	-----	------	-------



Gerolsteiner Mineralwasser	medium/still	...	0,2l	2,80€
Gerolsteiner Mineralwasser	medium/still	...	0,7l	7,50€

Säfte

wirklich frisch gepresster Orangensaft	...	0,2l	4,00€
		0,4l	6,50€



RAUCH	Tomatensaft	...	0,2l	4,00€
-------	-------------	-----	------	-------

Pflichtangaben auf der Getränkekarte:

1 koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml); 2 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle);
3 koffeinhaltig; 4 mit Farbstoff; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 mit Zucker und Süßungsmittel; 7 Chinin; 8 Zitronensäure

Schon gewußt?

Mit unserem regionalen WILLICHER Pils wurde die alte Bierbraukunst neu definiert. Das WILLICHER Pils steht ganz in der Tradition der Willicher Altbiere.

Ohne Zusatzstoffe, nur mit Hopfen, Hefe, Malz und Wasser.

Und vor allem: Ein Bier mit Pfiff, kraftvoll und ehrlich!

Na dann: PROST!

Bier



Bitburger Pils	...	0,3l Glas	3,30€
Bitburger Pils	...	0,4l Glas	4,40€
Bitburger Pils	...	0,5l Glas	5,50€
Bitburger Pils % alkoholfrei	...	0,33l Flasche	3,30€
Bitburger HERB alkoholfrei	...	0,33l Flasche	3,30€



Willicher Pils	...	0,33l Flasche	3,30€
Willicher Radler „Lömmelomm“ mit Pampelmuse	...	0,33l Flasche	3,30€
Bitburger Radler	...	0,3l Glas	3,30€
Bitburger Radler	...	0,4l Glas	4,40€
Bitburger Radler	...	0,5l Glas	5,50€
Bitburger Radler % alkoholfrei	...	0,33l Flasche	3,30€



Bolten Alt	...	0,3l Glas	3,30€
Bolten Alt	...	0,4l Glas	4,40€
Bolten Alt	...	0,5l Glas	5,50€
Krefelder	...	0,3l Glas	3,30€
Krefelder	...	0,4l Glas	4,40€
Krefelder	...	0,5l Glas	5,50€



Weizen Benediktiner	...	0,5l	5,50€
Weizen Benediktiner %	...	0,5l	5,50€
Bananen-Weizen	...	0,5l	6,00€
Benediktiner Weizen mit Bananen-Nektar			

Aperitifs

Sekt Hausmarke Trocken, frisches, dezentes Buket	...	0,1l Glas	5,00€
Prosecco Frizzante	...	0,1l Glas	5,00€
Aperol Spritz (auch alkoholfrei) Aperol, Secco, Soda, Orangenscheibe	...	Glas	7,00€
Hugo (auch alkoholfrei) Holundersirup, Secco, Soda, Minze	...	Glas	7,00€
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry Tonic, Beeren	...	Glas	7,00€
Limoncello Spritz (auch alkoholfrei) Limoncello, Secco, Soda, Limette	...	Glas	7,00€

Spirituosen

Likör 43	...	2cl	4,00€
Baileys Irish Cream	...	2cl	4,00€
Killepitsch	...	2cl	3,50€
Jägermeister	...	2cl	3,50€
Ramazotti	...	2cl	3,00€
Grappa Barolo	...	2cl	4,50€
Rum Artesanal (Jamaica)	...	2cl	5,00€
Ouzo	...	2cl	3,00€
Amaretto	...	2cl	3,00€
Himbeergeist	...	2cl	3,00€
Averna	...	2cl	3,00€
Herbas Tunel	...	2cl	4,00€
Williams Birne	...	2cl	4,50€

Cocktails

Kukki's			
Cocktails in der Flasche	...	0,275l Flasche	7,00€
Mojito, Colada, Caipi, El Presidente, Sex on the Beach			



Sekt

Sekt Hausmarke Schloss Affaltrach

Frisches. dezentes Bukett, trocken

0,1l	5,00€
0,75l	35,00€

%Unseren Sekt bieten wir selbstverständlich
auch alkoholfrei an%

Weißwein

Weißburgunder, trocken

Thorsten Krieger, Pfalz

0,2l/0,75l	7,00€/24,00€
------------	--------------

Grauburgunder, trocken

Thorsten Krieger, Pfalz

0,2l/0,75l	7,00€/24,00€
------------	--------------

Vinho Verde

Canto Nono, Spanien (Meininger Gold Award 2023)

0,2l/0,75l	7,00€/24,00€
------------	--------------

Rießling, halbtrocken

Thorsten Krieger, Pfalz

0,2l/0,75l	7,00€/24,00€
------------	--------------

Weißweinschorle

0,2l	6,00€
------	-------

Roséwein

2022 Affaltrach, Pfalz

Cabernet sauvignon,
Trocken

0,2l/0,75l	7,00€/24,00€
------------	--------------

2023 Penascal, Spanien

lieblich, prickelnd

0,2l/0,75l	7,00€/24,00€
------------	--------------

2023 Mesta tempranillo, Spanien

trocken

0,2l/0,75l	7,00€/24,00€
------------	--------------

Rotwein

2019 Finca Munoz

Faßgereift, Tempranillo, La Mancha

0,2l	7,00€
Flasche	24,00€

2016 Oristan

Reserva, Tempranillo

0,2l	8,00€
Flasche	26,00€

2018 Viuda Negra

Tempranillo, Rioja

0,2l	12,00€
Flasche	44,00€

2018 Tobia

Selecion de Autor, Rioja

0,2l	10,00€
Flasche	40,00€

