



CAFÉ JULIE

Mit Liebe selbst gemacht.

Herzlich Willkommen im Café Julie!

Bei unseren Speisen und Getränken setzen wir auf ein qualitativ hochwertiges und regionales Angebot. So beziehen wir unseren Espresso und unseren Filterkaffee von der Rösterei **Machhörndl** aus Nürnberg.

Direkt aus Forchheim kommen unsere Eier, Obst und Gemüse (**Obst und Gemüse Huberth**), unser Natursauerteigbrot aus dem Holzbackofen (**Bauer Brot**) und die ständig wechselnde Blumendekoration (**Blumen Sternfrieder**).

Unsere Brioche, Warmspeisen, Kuchen, Torten, Chaisirup, Fruchtpürees und vieles mehr werden mit viel Liebe und echter Handarbeit selbst gemacht.

Unseren Espresso
und Filterkaffee
beziehen wir regional
von der Kaffeerösterei
Machhörndl
aus Nürnberg

Café

KÄNNCHEN KAFFEE	3,80 €
ESPRESSO	2,40 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,40 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ...	3,80 €
AMERICANO	3,00 €
(Espresso verlängert mit heißem Wasser)	
CAPPUCCINO KLEIN	3,80 €
CAPPUCCINO GROSS	4,50 €
FLATWHITE	4,80 €
LATTE MACCHIATO	4,50 €
MILCHKAFFEE	4,50 €
CHOCOCINO	4,90 €
(Espresso, Schokolade, heiße Milch)	
ESPRESSO TONIC ORANGE	4,50 €
(Espresso, Thomas Henry, O-Saft, Eiswürfel)	
GETREIDEKAFFEE (koffeinfrei)	3,50 €
GETREIDEMILCHKAFFEE (koffeinfrei)	3,80 €
KINDERCAPPUCCINO	0,00 €
(kleine Tasse Milchschaum)	
KARAMELLSIRUP	+0,50 €

Heißgetränke

„TRINK MEER TEE“	3,40 €
grün fruchtig schwarz kräutrig	
GRÜNTEE ZITRONE INGWER	4,20 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,00 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,40 €
GOLDENE MILCH	4,90 €
Kurkuma Ingwer Pfeffer Zimt Honig	
MATCHA LATTE	5,20 €
(Japanischer, gemahlener Bio-Grüntee Rohrzucker, mit aufgeschäumter Milch)	
STRAWBERRY MATCHA LATTE	6,00 €
(Selbstgemachtes Erdbeerpüree)	
CHERRY MATCHA LATTE	6,00 €
(Selbstgemachtes Kirschpüree)	
HOMEMADE CHAI LATTE	4,50 €
(Zimt Nelke Kardamom Piment Ingwer Schwarzer Tee) mit aufgeschäumter Milch	
+Espresso-Shot	5,70 €

Wir bieten zu allen Milchgetränken Hafermilch von Oatly Barista als Alternative ohne Aufpreis an.

Frühstück bis 13 Uhr

PASSIONSFRUCHT HOLUNDER BOWL 11,80 €

Die Basis bilden Haferflocken und Kokosdrink, dezent gesüßt mit Agavendicksaft. Veredelt mit einer Holunderblüten-Mascarponecreme, einer Maracujasoße und Passionsfrucht. Getoppt wird die Bowl mit gebrannten Kokosraspeln und einem Haferflocken-Pekannuss-Granola.

DER KLEINE FRANZOSE 8,20 €

Croissant | Butter | Marmelade | kl. Cappuccino

CROQUE MONSIEUR – EIN BISTRO-KLASSIKER 13,20 €

Selbst gebackene Brioche mit zartem Putenschinken, geschmolzenem Comté und cremiger Béchamelsauce, im Ofen goldbraun gratiniert, dazu unser Fattoush-Klassiker.

CROQUE MADAME – DER KLASSIKER MIT KRÖNCHEN 14,60 €

Wie der Monsieur, nur mit einem Spiegelei on top

CROQUE LEVANTE 14,60 €

Selbst gebackene Brioche mit einer Feta-Mascarpone-Sardellen-Dattel-Creme, belegt mit getrockneten Tomatenstreifen, gratiniert mit Comté im Ofen. Getoppt mit frittierten Kapern, garniert mit Walnüssen, wird dazu unser Fattoush-Salat serviert.

BRIOCHE-SPECIAL 1.0 14,60 €

Eine dicke Scheibe Brioche, in Milch-Ei-Parmesan getunkt, in der Pfanne ausgebacken und serviert mit:

Rote-Beete-Hummus | Avocadocreme | Halloumi | 1 pochiertes Ei | Basilikumpesto on top

SHAKSHUKA, DAZU RÖSTBROT 12,60 €

Ein rauchiges Paprika Tomatensugo Ofen-Pfännchen mit 2 Eiern, wahlweise mit

- Feta +2,00 €
- Bratwurst +4,50 €

L'OMELETTE 8,20 €

dazu selbstgemachte Avocadocreme und geröstetes Sauerteigbrot

- Wahlweise mit
- Cocktailtomaten & Feta +2,90 €
 - Spinat +1,5 €

French Toast und Brotgerichte

- bis 13 Uhr -

Unsere Brioche ist ein französischer Hefe-Brot-Klassiker, wird jeden Morgen von uns frisch gebacken und ist sowohl herzhaft als auch süß ein Genuss.

DIE SÜßEN „FRENCH TOAST“

Die Basis bilden zwei Scheiben Brioche, in Milch-Ei-Vanillezucker getunkt und mit Zimt-Zucker karamellisierend ausgebacken. Alle Toppings und Soßen sind aus eigener Herstellung.

French Toast Schmarrn 14,20 €

• Gebraten | Gerupft | Karamellisiert | Getoppt mit frischen, marinierten Erdbeeren | Vanille-Mascarponecreme | Salted Caramel

French Toast Kirsch-Tiramisu 14,20 €

• Gebraten | Karamellisiert | Getoppt mit Mascarpone-Sahne Kirschkompott | Coffee-Anglaise | Kakao | Löffelbiskuit

AVOCADO RÖSTBROT 12,50 €

Unser Sauerteigbrot wird mit Olivenöl, Salz & Pfeffer geröstet, darauf serviert wird Avocadocreme, Cocktailtomaten, geriebener Fetakäse, geröstete Kichererbsen und gepickelte Radieschen.

wahlweise mit • **Spiegelei +1,80 €**

Kalte Getränke

FRANKEN BRUNNEN 0,25 l	2,50 €
still medium	
FRANKEN BRUNNEN 0,75 l	4,80 €
still medium	
PROVIANT-SCHORLEN LIMOS 0,33 l	3,70 €
Cola Cola zuckerfrei	
Ingwer-Zitrone	
Limette-Minze	
Kirsche-Granatapfel	
Rhabarber	

SÄFTE 100% FRUCHT

• 0,2 l	2,80
• 0,4 l	4,20 €

SAFTSCHORLE

• 0,2 l	2,50 €
• 0,4 l	3,90 €

Pretzfelder Apfelsaft rot
Pretzfelder Orangen-Direktsaft
Pretzfelder Johannisbeer-Direktsaft

EISTEE

WASSERMELONE-MINZE	3,90 €
---------------------------------	---------------

Bier

GREIF HELL 0,5 l	3,50 €
GREIF SCHLÖBBERLA 0,5 l	3,50 €
RITTMAYER WEIZEN 0,5 l	3,90 €
RITTMAYER WEIZEN alkoholfrei 0,5 l	3,90 €

Aperitifs & Longdrinks

APEROL SPRITZ	7,50 €
Aperitivo, Prosecco, Orangenscheibe	
APEROL SOUR	7,50 €
Aperitivo, Orange, Zitrone, Prosecco	
SARTI SPRITZ	7,50 €
CRODINO & TRAUBENSAFTSECCO	7,50 €
alkoholfrei	
ESPRESSO MARTINI	8,50 €
GIN MARE 5CL TONIC	9,50 €
SHADOWS GIN 5CL TONIC	9,50 €

Wein & Secco

WEISSWEIN

EIN TAG AM MEER TROCKEN 0,2l **7,00 €** 0,75l **24,50 €**

Sauvignon Blanc

Aromen von weißen Stachelbeeren, Grapefruit, Rhabarber und Maracuja mischen sich mit den grünen Nuancen einer frisch gemähten Sommerwiese.

SILVANER JULIUSSPITAL WÜRZBURGER TROCKEN 0,2l **9,00 €** 0,75l **31,50 €**

Erste Lage

Intensiver und komplexer Steinwein; viel gelbe Frucht von Birnen, Mirabellen und etwas Mango in der Nase, am Gaumen druckvoll und mineralisch mit viel Tiefgang.

ROTWEIN

DOMAINE DE VILLEMAJOU TROCKEN 0,2l **9,50 €** 0,75l **37,00 €**

Die bemerkenswerte Qualität dieser Cuvée stammt von sehr alten Carignan- und Syrah-Reben, die diesen Wein prägen. Auch die aufwendige Vinifizierung mit dem Ausbau im Fass sind ungewöhnlich für einen Wein dieser Preisklasse. Waldbeeren, Gewürzen, Süßholz und getrockneten Pflaumen.

ROSÉ

VON DER SENN TROCKEN 0,2l **9,00 €** 0,75l **31,50 €**

Aus der Einzellage „Kleinkarlbacher Senn“, auf deren Kalkverwitterungs- und Kiesboden gerade die Pinots duftig, schlank und ideal wachsen.

SCHORLE WEISS | ROSÉ 0,25l **5,00 €**

PRICKELNDES

PROSECCO SCAVI & RAY ROSÉ 0,1l **5,00 €** 0,75l **24,00 €**