



CAFÉ JULIE

Mit Liebe selbst gemacht.

Wochenkarte

- ab 12 Uhr bis 17 Uhr -

LINSEN-AUBERGINEN-TOMATENEINTOPF LEVANTE STYLE 12,60 €

Die Basis bilden Linsen, Auberginen und Cocktailtomaten, die langsam in Weißwein und würziger Brühe gegart werden. Oregano sorgt für eine mediterrane Würze. Getoppt wird das Gericht mit einem Löffel Creme Fraiche.

Kleine Portion 8,50 €

SHAKSHUKA (dazu Röstbrot) 12,60 €

Ein rauchiges Paprika Tomatensugo Ofen-Pfännchen mit 2 Eiern.
Wahlweise mit • Feta +2,00 €

GEFÜLLTE AUBERGINE AUF MATBUCHA 14,60 €

Ofengegrillte Auberginenscheiben werden mit Lauch, rote Bete, Walnüssen, Datteln und Mangold gefüllt. Auf Matbucha gebttert und mit Comté getoppt, werden die Röllchen im Ofen gratiniert. Mit Tahina garniert werden sie mit Baba Ghanoush und Falafel serviert.

ROTE BETE MANGOLD SALAT MIT BURRATA 15,50 €

Ein Kräutermix-Salat mit einem Orangen-Zitronen-Granatapfeldressing wird serviert mit einem Ragoût aus Mangold, Rote Bete, Lauch, Walnüssen und einem Hauch von Knoblauch. Karamellierte Zitronenfilets und Burrata, gewürzt mit einem Orangensalz, vervollständigen das Gericht.

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.

CROQUE MONSIEUR – EIN BISTRO-KLASSIKER 13,20 €

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



CAFÉ JULIE

Mit Liebe selbst gemacht.

Wochenkarte

- ab 12 Uhr bis 17 Uhr -

LINSEN-AUBERGINEN-TOMATENEINTOPF LEVANTE STYLE 12,60 €

Die Basis bilden Linsen, Auberginen und Cocktailtomaten, die langsam in Weißwein und würziger Brühe gegart werden. Oregano sorgt für eine mediterrane Würze. Getoppt wird das Gericht mit einem Löffel Creme Fraiche.

Kleine Portion 8,50 €

SHAKSHUKA (dazu Röstbrot) 12,60 €

Ein rauchiges Paprika Tomatensugo Ofen-Pfännchen mit 2 Eiern.
Wahlweise mit • Feta +2,00 €

GEFÜLLTE AUBERGINE AUF MATBUCHA 14,60 €

Ofengegrillte Auberginenscheiben werden mit Lauch, rote Bete, Walnüssen, Datteln und Mangold gefüllt. Auf Matbucha gebttert und mit Comté getoppt, werden die Röllchen im Ofen gratiniert. Mit Tahina garniert werden sie mit Baba Ghanoush und Falafel serviert.

ROTE BETE MANGOLD SALAT MIT BURRATA 15,50 €

Ein Kräutermix-Salat mit einem Orangen-Zitronen-Granatapfeldressing wird serviert mit einem Ragoût aus Mangold, Rote Bete, Lauch, Walnüssen und einem Hauch von Knoblauch. Karamellierte Zitronenfilets und Burrata, gewürzt mit einem Orangensalz, vervollständigen das Gericht.

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.

CROQUE MONSIEUR – EIN BISTRO-KLASSIKER 13,20 €

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