



## **Julian's Speisenkarte Julian's Menu**

**Julian's Bar & Restaurant  
Arthur-Menge-Ufer 3  
30169 Hannover  
[www.julians-restaurant.de](http://www.julians-restaurant.de)**

## VORSPEISEN / STARTERS

|   | €            |
|---|--------------|
| <b>„Thai Beef Salad“</b> Feuriger Hackfleisch Salat mit gegrillte Jakobsmuscheln, karamellisiertem Spargel, Ingwer, Chili und Koriander<br><i>Hot beef salad with grilled scallops, caramelized asparagus, ginger, hot pepper and coriander</i>         | 14,50        |
| <b>Strauchtomaten mit Büffelmozzarella,</b><br>altem Balsamico, kaltgepressten Olivenöl und Basilikumpesto<br><i>Vine Tomatoes with Buffalo mozzarella, old balsamic and extra virgin olive oil, basil pesto</i>  | 12,90        |
| <b>Caesar's Salad</b> knackiger Romanasalat mit Weißbrotcroûtons und Knoblauch-Parmesan-Dressing<br><i>Crunchy romaine salad with croutons, a dressing of garlic and Parmesan</i><br>dazu gebratenes Hähnchenbrustfilet / <i>roasted chicken breast</i> | 6,90<br>9,60 |
| <b>Großer Salatteller</b><br>mit gebratenen Putenbruststreifen und hausgemachtem Kräuterdressing<br><i>Mixed salad with roasted turkey breast stripes and homemade herb vinaigrette</i>   | 8,60         |
| <b>Rindercarpaccio</b> mit Basilikumpesto, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und marinierten Blattsalatspitzen<br><i>Beef carpaccio with basil pesto, roasted pine nuts, parmesan with marinated salad</i>  | 13,90        |

## SUPPEN / SOUPS

€

**Schaumsüppchen von Gartenkräutern und Nordseekrabben** 6,00  
*Cream soup from garden herbs and north see shrimps*

**Consommé und Bruscetta von der Olivette Tomate mit Parmesan** 6,50  
*consommé and bruschetta from the "olivette" tomatoes and parmesan*

## PASTA / NOODLES

**Spaghetti in Trüffelbutter geschwenkt, grüner Sargel und Kirschtomaten** 14,90  
*Spaghetti in truffle butter with green asparagus and cherry tomatoes*

**Pappardelle mit geschmorter Ochsenbacke** 14,90  
mit Birnensalsa und gebackenem Selleriestroh  
*Pasta Pappardelle with braised oxenbacke with pear salsa and baked celery*

## FISCH / FISH

|  | €            |
|--|--------------|
| <b>Konfiertes Heibuttfilet</b><br>mit gelbem Paprika und Balsamicoglance, Mango-Minze-Salsa und Kartoffel-<br>ingwernocken<br><i>Halibut with yellow paprika, balsamic glace, mango-mint-salsa Potatoe-<br/>ginger dumpling</i>      | <b>17,50</b> |
| <b>Gegrilltes Nutaag Kabeljaufilet</b><br>auf mediterranem Kartoffelpüree<br>mit Dörrtomaten, Pinienkernen und Rucola<br><i>Grilled Perch with Mediterranean mashed potatoes<br/>with pine nuts, rocket salad and dried tomatoes</i> | <b>19,90</b> |

<sup>1</sup>Konservierungsstoffe, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>mit Süßstoff, <sup>4</sup>koffeinhaltig, <sup>5</sup>chininhaltig, <sup>6</sup>mit Ascorbinsäure, <sup>7</sup>Nitrit Pökelsalz

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

|  | €            |
|--|--------------|
| <b>Gulasch Szegegener Art vom Strohschweink</b><br>mit Sauerkraut, Kräuterschmand, Roter Paprika und Salzkartoffeln<br><i>Pork goulasch Szegegener style</i><br><i>with sauerkraut, sour cream, red paprika and potatoes</i> | <b>14,90</b> |
| <b>Bergpfeffer Filetgeschnetzeltes</b><br>von Rind und Schwein mit gebratenen Butterspätzlen und einen kleinen Salat<br><i>Beef and pork pepper fricassee withwith roasted butter "spätzle" and side salad</i>               | <b>19,90</b> |
| <b>Piccata vom Kalb</b><br>mit Tomaten-Basilikum-Ragout, Kartoffelgnocchi<br>und Blattsalate in Kräuterdressing<br><i>Veal „piccata“ (veal roasted in cheese &amp; Eggs) with tomatoes – Basil -ragout</i>                   | <b>16,90</b> |

## Steak

|   |               | €            |
|---|---------------|--------------|
| <b>Rumpsteak</b>  | <b>220g</b>   | <b>21,90</b> |
| <i>Rumpsteak</i>  |               |              |
| <i>...ist ein aus dem flachen Roastbeef oder dessen Verlängerung, der Hüfte, geschnittenes, ca. 200 bis 300 Gramm schweres Steak vom Rind.</i>                          |               |              |
| <i>Es hat in der Regel an der Längsseite einen weißen Rand aus relativ festem Fett.</i>   |               |              |
| <b>Rib Eye Steak "Mastercut"</b>  | <b>12 oz</b>  | <b>24,90</b> |
| <i>Rib eye steak "master cut"</i>   | <b>(340g)</b> |              |
| <i>...Hochrippe oder Hohe Rippe (schweizerisch Hohrücken; österreichisch Rostbraten), ist das Rückenstück des Rinds zwischen der achten und zwölften Rippe.</i>         |               |              |
| <i>Es liegt zwischen Rindernacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef.</i>   |               |              |
| <b>Rinderfilet</b>  | <b>180g</b>   | <b>24,90</b> |
| <i>Filet of beef</i>  | <b>220g</b>   | <b>29,90</b> |
| <i>...wird die innere Lendenmuskulatur bezeichnet. Das Filet ist das wertvollste Teilstück des Rinds. Es ist sehr fettarm; der Fettanteil liegt bei nur 3% bis 4,5%</i> |               |              |

### Ihr Fleisch bereiten wir Ihnen gern in den folgenden Garstufen zu:

**Blutig, englisch, rare:**

*Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune dünne Kruste - austretender Fleischsaft ist rot.*

**Medium:**

*Das Fleisch ist innen durchgehend rosa und hat eine braune, knusprige Kruste - austretender Fleischsaft ist rosa.*

**Durch, well done:**

*Das Fleisch ist völlig durchgebraten, es tritt wenig Fleischsaft aus.*

**Wählen Sie eine Sauce oder Dip:**

*Choose a dip:*

|  | €    |
|--|------|
| <b>Jede weitere Sauce, ca. 50 ml</b><br><i>Each additional sauce</i>   | 0,80 |
| <b>Rotweinjus, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Meerrettich oder Pfeffersauce</b><br><i>Red wine-sauce, BBQ-sauce, herb butter, horseradish, pepper-sauce</i> |      |
| <b>ZUSÄTZLICH KÖNNEN SIE BESTELLEN:</b><br><i>IN ADDITION YOU CAN ORDER:</i>   |      |
| <b>Ofenkartoffel mit Sour Cream</b><br><i>Baked potato with sour cream</i>   | 4,50 |
| <b>Bratkartoffeln</b><br><i>roast potatoes</i>   | 4,50 |
| <b>Kartoffeldippers mit Aioli und Mexican Salsa</b><br><i>potatoes dippers with aioli and Mexican salsa</i>  | 4,50 |
| <b>Gebratene Zwiebeln</b><br><i>Fried onions</i>   | 2,80 |
| <b>Frisches Marktgemüse</b><br><i>Fresh vegetables of the season</i>   | 2,80 |
| <b>Marinierte Blattsalate</b><br><i>Marinated mixed salad</i>  | 2,80 |

## ... die etwas größeren Snacks / the larger snacks

|  | €     |
|--|-------|
| <b>Wiener Schnitzel</b><br>mit Bratkartoffeln und kleinem Salat<br><i>Viennese Schnitzel with roasted potatoes and side salad</i>  | 14,40 |
| <b>Original Hamburger</b> mit Rinderhackfleisch, Salat, Zwiebeln,<br>Tomaten und Gurkenscheiben, serviert mit Pommes frites<br><i>Classic beef-burger with salad, onions, tomatoes, gherkin, served with French fries</i>  | 9,80  |
| <b>Clubsandwich<sup>1</sup></b><br>mit gegrillter Putenbrust auf Salat, Tomate, Speck <sup>7</sup> , Ei, Pommes frites<br><i>Club sandwich with grilled breast of turkey, salad, tomatoes, egg and bacon served with French fries</i>                                | 9,10  |
| <b>Julian's Bratcurry<sup>1,2</sup></b> mit Pommes frites<br><i>"Julian's Bratcurry", roast pork sausage with curry sauce, French fries</i>  | 7,40  |
| <b>Gegrillter Wrap</b> gefüllt mit gebratener Putenbrust, Parmesan, Römersalat,<br>Tomaten, Gurken und Caesar's Dressing <sup>1</sup><br><i>Grilled Wrap, filled with slices of turkey, romaine lettuce, parmesan, tomatoes, slices of cucumber, garlic dressing</i> | 8,80  |
| <b>Strammer Max</b><br>Brot mit Rauchschinkenwürfeln <sup>7</sup> , zwei Spiegeleiern und Sauergemüse <sup>1</sup><br><i>„Strammer Max“, bread with smoked ham cubes, two fried eggs and mixed pickles</i>   | 8,40  |
| <b>Bauernfrühstück</b><br>gebratenes Kartoffelomelett mit magerem Speck und Sauergemüse <sup>1</sup><br><i>Farmer's Omelett, with roasted potatoes Bacon and Gherkins</i>  | 7,80  |



## DESSERT / DESSERTS

|   | €    |
|---|------|
| <b>Mousse von der Dunkler Schokolade</b><br>mit marinierten Beeren und Vanilleeis<br><i>Chocolate mousse made from dark Chocolate</i><br><i>wit marinated berries and vanilla ice cream</i> | 6,90 |
| <b>Blaubeerpfannkuchen</b><br>mit Vanilleeis<br><i>Blueberry pancake with vanilla ice cream</i>   | 6,60 |
| <b>Creme Brullée</b><br>mit Grand Marnier und Mascarpone Nektarinen Eis<br><i>With Grand Marnier (orange liquor) and mascarpone nectarine ice cream</i>                                     | 5,90 |

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder einem speziellen Diätplan folgen,  
sprechen Sie bitte unser Service-Team an. Wir helfen Ihnen gerne!  
Should you have food allergies or require a special diet, please approach our service team and we will happily assist you!

Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung  
Prices include taxes and service