

RESTAURANT JULIUS

VORSPEISEN

€

Warmer Brandenburger Weichkäse	9,00
mit Kräuterbruschelle, Ölräuke und Tomatenmarmelade	
Geil's Weißer Burgunder trocken 0,2l € 7,20	
Wachtelbrust mit Wachtelconfit	8,50
an mariniertem Rote-Bete-Apfel und Kräutersalat	
Geil's Grauer Burgunder 0,2l € 7,20	
Winterlicher Salat mit Kalbsleber, Speck,	8,00
Kartoffeldressing und Croûtons	
Altos de Raiza Rioja 0,2l € 6,50	

SUPPEN

€

Steckrübencremesuppe mit Kartoffeln und gebratener Blutwurst	5,50
Flachkohleintopf mit Gemüse und Kartoffelspieß	6,00

VEGETARISCH

€

Risotto mit Kräutern und Brandenburger Scamorza	10,50
Geil's Chardonnay 0,2l € 7,20	
Maccheroncini mit Paprika-Zwiebelragoût	9,00
und eingelegtem Brandenburger Schafskäse	
Sauvignon Blanc Galle 0,2l € 7,20	

JULIUS-KLASSIKER

€

Salat Niçoise nach Originalrezept von Auguste Escoffier	7,00
Geil's Grauer Burgunder 0,2l € 7,20	
Kalbsfiletspieß „Jacques Rosenstein“ mit Champignonköpfen,	20,00
Brokkoli und Mandelbällchen, dazu Sauce Béarnaise	
Grüner Veltliner „Laurenz und Sophie“ 0,2l € 7,50	
Crème brûlée von Bio-Eiern, Landmilch und Rohrzucker gebrannt,	6,00
dazu Blutorangensorbet	
Grans Fassian Nr. 9 0,2l € 7,20	

Alle Julius-Klassiker als 3-Gang-Menü inkl. Weine € 39,00

Preise inkl. Service und MwSt · Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten.

RESTAURANT JULIUS

HAUPTGERICHTE

€

Geschmorte Spanferkelbäckchen mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree	20,00
Odins Brandenburger Honigbier 0,3l	€ 4,00
Gegrilltes Zanderfilet auf gehobelten Karotten mit Kartoffelfondue	19,50
Bacchus trocken, Jürgen Hofmann 0,2l	€ 7,70
Lammrücken in gekräutertem Rapsöl niedergegart auf Babyspinat mit roten Zwiebeln und Röstiroulade	22,50
Spätburgunder Fritz Wassmer Baden 0,2l	€ 8,80
Rinderfilet mit geschwenkten Navetten und Rucola-Tagliatelle	25,00
Geil's Merlot 0,2l	€ 8,50
Hirschkalbschnitzel mit Romanesco und sautierten Kartoffelscheiben	18,00
Saraceno il Primitivo del Salento Apulien Italien 0,2l	€ 6,50
Knusprige Maishähnchenbrust auf Rotweinzwiebeln mit Selleriesalat, Charlotte-Ofenkartoffeln und Leinölquark	18,00
Geil's Chardonnay 0,2l	€ 7,20

DESSERTS

€

Crème Caramel mit Rumäpfeln	6,00
Geil's Huxelrebe Auslese 0,1l	€ 7,50
Walnussparfait mit Pflaumen und Milch-Zimtschaum	6,50
Cal Y Canto 0,2l	€ 6,50
Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Eiscrème und Birnenragoût	6,50
Marsecco Dracula 0,1l	€ 7,50

Fragen Sie nach unserem Käseangebot.

Wir servieren Ihnen internationale Käseköstlichkeiten mit Graubrot.



Sense & Season im Hotel Berlin, Berlin

Unsere kulinarischen Bereiche pflegen eine besondere Genusskultur. Auf dieser Basis servieren wir Ihnen im Restaurant Julius ausschließlich Gerichte und Getränke, die unseren Grundsätzen entsprechen. Wir freuen uns, Ihnen saisonal und regional inspirierte Kreationen, zubereitet nach allen Regeln der Kochkunst, präsentieren zu dürfen.

Preise inkl. Service und MwSt · Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten.