

Vorspeisen · Entrées

SUPPE · SOUPE


Champignon-Cremesuppe · *Soupe à la crème de champignons* ^{8,11,G}  **9,50 €**
Champignons, Zwiebel, Knoblauch, Sahne · *champignons, oignon, ail, crème*

Zucchini-Cremesuppe · *Velouté de courgettes* ^{11,7}  **9,50 €**
Zucchini, Zwiebel, Knoblauch · *courgette, oignon, ail*

Gourmet Prawn Soup · *Soupe de crevettes Gourmet* ^{1,4,11,5a,B,N} **12,50 €**
Garnelen, Gemüse, Thymian, Weißwein, Sahne, frische Kräuter
Crevettes, légumes, thym, vin blanc, crème, herbes fraîches


SALAT · SALADE

Beilagensalat · *Salade d'accompagnement*  **6,00 €**

Caesar Salat · *Salade César*  **12,50 €**
Romanasalat, Croûtons mit frischer Minze, Parmesan, Caesar-Dressing
Salade romaine, croûtons à la menthe fraîche, parmesan, vinaigrette César

- mit Hähnchen · *avec Poulet* **14,20 €**

- mit gegrillten Garnelen · *avec des crevettes grillées* **16,50 €**

Caprese Salat · *Salade Caprese* ^{5a,B,A}  **14,50 €**
Reife Tomaten, frischer Mozzarella, frisches Basilikum, extra natives Olivenöl, Balsamico-Essig
Tomates mûres, mozzarella fraîche, basilic frais, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique

Mediterraner Salat mit Wildsprossen und gegrilltem Ziegenkäse ^{5a,8,K,L}  **15,50 €**
Salade méditerranéenne aux graines germées et au fromage de chèvre grillé

Gemischte grüne Blätter, Kirschtomaten, Gurke, Oliven, Ziegenkäse, extra natives Olivenöl, mediterrane Kräuter, fruchtiger Balsamico-Essig





Feuilles vertes mélangées, tomates cerises, concombre, olives, fromage de chèvre, huile d'olive extra vierge, herbes méditerranéennes, vinaigre balsamique fruité

ANTIPASTI · ANTIPASTI


Vegetarische Antipasti · *Antipasti végétariens* ^{1,2,6,8,AWei,B,C,D}  **12,50 €**

- mit Prosciutto Crudo und Salami Milano · *avec prosciutto cru et salami milano* **14,50 €**

Pasta · Pates


Spaghetti Aglio e olio ^{AWei} 	12,90 €
Olivenöl, Knoblauch und Peperoni • <i>Huile d'olive, ail et poivrons</i>	
- wahlweise mit Tigergarnelen • <i>supplément crevettes tigrées</i>	+ 4,30 €
Vegetarische Lasagne • <i>Lasagnes végétariennes</i> ^{6,8,11,A} 	13,50 €
Penne Arrabiata ^{2,8,AWei,G} 	14,50 €
Pikante, Tomatensauce, Knoblauch, Chili • <i>Piquant, sauce tomate, ail, piment</i>	
Spaghetti Carbonara ^{6,AWei,C,G}	15,20 €
Ei, Bauchspeck, Parmesan, schwarzer Pfeffer • <i>Œuf, pancetta, parmesan, poivre noir</i>	
Klassische Lasagne • <i>Lasagnes classiques</i> ^{2,AWei,G}	15,50 €
Mit Rindfleisch • <i>Avec bœuf</i>	
Spaghetti Bolognese ^{AWei,2,11,A,9}	15,50 €
Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter • <i>Viande hachée, tomates, oignons, fines herbes</i>	
Tagliatelle al Ragu Bolognese ^{AWei, 2,11,9,5a}	16,00 €
Frische Pasta mit Rind- und Schweinefleisch • <i>Pâtes fraîches au bœuf et au porc</i>	
Tagliatelle mit Garnelensauce • <i>Tagliatelle à la sauce aux crevettes</i> ^{2,AWei,G,11,N,H,B,5a,4-1}	16,50 €
Garnelen, Weißwein, Parmesan, Petersilie • <i>Crevettes, vin blanc, parmesan, persil</i>	
Bauernpasta • <i>Pâtes paysannes</i> ^{2,AWei,G,6,11,9}	16,50 €
Geräuchertes Schweinefleisch, getrocknete Tomaten in Öl, Sahne, Parmesan, Petersilie <i>Viande de porc fumée, tomates séchées à l'huile, crème, parmesan, persil</i>	
Linguine al Pesto Genovese ^{2,AWei,G,6,A,Hwal} 	16,50 €
Pesto Genovese (Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan, Pecorino-Käse, Olivenöl) <i>Pesto Genoïs (basilic, pignons de pin, ail, parmesan, fromage pecorino, huile d'olive)</i>	
Linguine Frutti di Mare ^{2,AWei,B,D,G}	18,50 €
Meeresfrüctemix (Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln), Tomaten, Knoblauch, Weißwein, Petersilie <i>Mélange de fruits de mer (calamars, crevettes, moules, palourdes), tomates, ail, vin blanc, persil</i>	
Fettucchine Alfredo mit Lachs • <i>Fettucchine Alfredo au saumon</i> ^{2,AWei,B,D,G,11,8}	18,50 €
Norwegischer Lachs, Sahne, Parmesan • <i>Saumon norvégien, crème, parmesan</i>	

RAVIOLI • RAVIOLI

- Ravioli Toscana mit Ricotta und Spinat** ^{2,Awei,G,11,8,9}  **14,50 €**
Ravioli Toscana à la ricotta et aux épinards
Ricotta, Spinat, Parmesan, Knoblauch, Kräuter, Gewürze
Fromage ricotta, épinards, parmesan, ail, fines herbes et épices
- Ravioli mit Lachs und Ricotta • Raviolis au saumon et à la ricotta** ^{Awei,D,11,8,G} **18,00 €**
Lachs, Ricotta, Parmesan, Knoblauch, Kräuter, Gewürze
Saumon, ricotta, parmesan, ail, fines herbes, épices
- Ravioli mit Hummer und Ricotta • Raviolis au homard et à la ricotta** ^{Awei,B,8,11,4} **18,00 €**
Hummer, Ricotta, Muskatnuss • *Homard, ricotta, noix de muscade*

Fisch- & Fleischgerichte • Plats à base de poisson & viande

- Piccata Milanese mit Spaghetti • Piccata milanaise avec spaghetti** ^{Awei,5a,2} **20,50 €**
Kalbsschnitzel paniert, Weißwein, Zitronensaft, frische Petersilie, Spaghetti
Escalope de veau panée, vin blanc, jus de citron, persil frais, spaghetti
- Scaloppina al Vino Bianco mit Spaghetti** ^{Awei,8,5a} **20,50 €**
Kalbsschnitzel, Butter, Weißwein, frische Petersilie, Spaghetti
Escalope de veau, beurre, vin blanc, persil frais, spaghetti
- Lachs mit Avocado-Risotto und grüner Kräutersauce** ^{D,11,8,5a} **34,50 €**
Saumon avec risotto à l'avocat et sauce aux herbes vertes
Norwegischer Lachs, Arborioreis • *Saumon norvégien, riz arboricole*
- Mediterrane Platte • Plateau méditerranéen** ^{B,D,5a,11,4,2} **38,50 €**
6 große Garnelen, 2 frische Jakobsmuscheln, Lachs-Ceviche, Zitrusfrucht-Sauce
6 grosses crevettes, 2 coquilles Saint-Jacques fraîches, ceviche de saumon, sauce aux agrumes

Pizzabrot · Pain à pizza ^{2,AWei}  Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Olivenöl • <i>Romarin, thym, ail et huile d'olive</i>	9,20 €
Margherita ^{AWei,G}  Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum • <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	12,80 € / 22,00 €
Giallo ^{AWei,G}  gelbe Paprikasauce, buntes Grillgemüse und Buffalo <i>Sauce au poivron jaune, légumes multicolores grillés et buffalo</i>	14,00 € / 24,40 €
Rosso ^{2,AWei,G,L} Tomatensauce, Salsiccia, rote Zwiebeln, Chili • <i>Sauce tomate, salsiccia, oignons rouges, chili</i>	14,50 € / 25,40 €
Prosciutto e funghi ^{1,2,6,AWei,G} Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Lauchzwiebeln <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, oignons de printemps</i>	14,60 € / 23,20 €
Quattro Formaggi ^{2,AWei,G}  Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino <i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, pecorino</i>	15,30 € / 26,80 €
Bianco ^{AWei,G,L} Ricottacreme, frische Pfifferlinge, Pancetta • <i>Crème de ricotta, girolles fraîches, pancetta</i>	15,70 € / 27,30 €
Salami ^{1,2,6,AWei,G} Tomatensauce, Mozzarella, Salami Milano • <i>Sauce tomate, mozzarella, salami Milano</i>	15,70 € / 27,80 €
Rustica ^{1,2,6,AWei,G} Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Padano <i>Sauce tomate, mozzarella, prosciutto crudo, roquette, grana padano</i>	15,70 € / 27,80 €
Tonno ^{2,5,AWei,D,G} Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Lauchzwiebeln <i>Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, câpres, oignons de printemps</i>	15,70 € / 27,80 €
Pizza Chef ^{1,2,6,AWei,G} Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Zwiebeln, Pilze <i>Sauce tomate, mozzarella, salami, jambon, oignons, champignons</i>	15,70 € / 27,80 €
Salami piccante ^{1,2,6,AWei,G} Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Chili, Oliven • <i>Sauce tomate, mozzarella, salami, piment, olives</i>	15,70 € / 27,80 €
Capricciosa ^{5,AWei,G} Tomatensauce, Mozzarella, Hinterkochschinken, Kapern, Artischocken, Oliven, Pilzen <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, câpres, artichauts, olives, champignons</i>	16,50 € / 29,30 €
Frutti di Mare ^{AWei,B,D,G} Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Lauchzwiebeln <i>Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer, oignons de printemps</i>	16,80 € / 30,00 €

Pizza · Pizza

30cm / 60cm

Gorgonzola e Pera ^{5,AWei,G,HWal}

Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Walnüsse (ohne Tomatensauce)
Mozzarella, gorgonzola, poire, noix (sans sauce tomate)

17,00 € / 30,30 €

Salmone ^{5,AWei,D,G}

Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs, Zucchini, Basilikum, Creme Fraiche
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, courgettes, basilic, crème fraîche

17,10 € / 30,50 €

Calzone „Classico“ ^{1,2,6,AWei,G}

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Salami
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami

16,50 €

Dessert · Dessert

Crème Brûlée ^{G,2,11,10,C}

8,50 €

Tiramisu ^{8,C,10,11}

8,50 €

Apfelstrudel · Strudel aux pommes ^{13,G,C,AWei}

8,50 €

Beeren Käsekuchen · Gâteau au fromage aux baies ^{G,AWei,C,11,8}

8,50 €

Schokoladen Coulant · Fondant au chocolat ^{C,HWal,G,AWei,10,12,8}

8,50 €

Kaffee & Co · Café & Co

Espresso ¹³

2,60 €

Espresso Doppio ¹³

3,70 €

Espresso Macchiato ^{13,G}

3,90 €

Caffé Americano ¹³

3,90 €

Cappuccino ^{13,G}

4,00 €

Latte Macchiato ^{13,G}

4,10 €

Auf Wunsch erhalten Sie verschiedene Sirupsorten zu Ihrem Heißgetränk

+ 0,90 €

Si vous le souhaitez, vous pouvez profiter de notre offre de sirops pour accompagner votre boisson chaude

Chocolata ^G

3,40 €

Diverse Teesorten · *Thés divers*

2,90 €

Frische Minze, Zitrone oder Ingwer · *Menthe fraîche, citron ou gingembre*

3,90 €

Getränke · Boissons

Wasser · Eau

Peterstaler medium	0,5l	3,50 €
Black Forest still · plate	0,5l	3,50 €

Säfte/Nektar (nach Wahl) · Jus/nectars (au choix)	0,2l	3,50 €
Apfel, Orange, Maracuja, Mango, Schwarze Johannisbeere <i>Pomme, orange, maracuja, mangue, cassis</i>		

Alle unsere Säfte/Nektare auch als Schorle erhältlich	0,4l	3,70 €
<i>Tous nos jus / nectars peuvent être servis avec de l'eau pétillante</i>		

Softs · Sodas

Peterstaler Orangenlimonade · <i>Limonade à l'orange</i> ^{1,5}	0,2l	2,90 €	0,4l	3,50 €
Peterstaler Zitronenlimonade · <i>Limonade au citron</i>	0,2l	2,90 €	0,4l	3,50 €
Peterstaler Johannisbeer-Schorle · <i>Jus de groseille avec eau pétillante</i>	0,2l	3,20 €	0,4l	3,90 €
Peterstaler Apfelsaftschorle · <i>Jus de pomme avec eau pétillante</i>	0,2l	3,20 €	0,4l	3,90 €
Peterstaler Colamix ^{1,13}	0,2l	2,90 €	0,4l	3,50 €
Coca Cola, Coca Cola light			0,33l	3,50 €
Tonic Water / Lemon / Ginger Ale			0,2l	2,90 €

Hausgemachter Eistee · <i>Thé glacé maison</i>	0,4l	3,90 €
verschiedene Sorten · <i>différentes sortes</i>		

Hausgemachte Limonade · <i>Limonade maison</i>	0,4l	3,90 €
Limette-Minze, Orange-Basilikum · <i>Citron vert et menthe, orange et basilic</i>		

Aperitifs · Apéritifs

Martini bianco oder rosso		5cl	4,80 €	
Prosecco Spumante Villa Sandi	0,1l	4,60 €	0,75l	29,80 €

Longdrinks · Longdrinks

Campari

Soda	5cl	5,80 €
Orange	5cl	6,20 €

Aperol Spritz ^{1,4} Aperol, Prosecco, Soda	20cl	6,50 €
--	------	--------

Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda <i>Sirup de fleurs de sureau, citron vert, menthe, prosecco, soda</i>	20cl	7,20 €
--	------	--------

Limoncino Spritz ¹ Limoncino, Vanille, Prosecco, Soda	20cl	7,20 €
--	------	--------

Sommerschorle · <i>Schorle estivale</i> Rosé, Tonic Water, Limette, Minzblätter · <i>Rosé, eau tonique, citron vert, feuilles de menthe</i>	20cl	7,20 €
---	------	--------

Yellow Bird ^L Limoncello, Maracujanektar, Zitrone, Rosmarin & Soda <i>Limoncello, nectar de fruits de la passion, citron, romarin et soda</i>	20cl	7,20 €
---	------	--------

Gin Tonic ^{4,6}	20cl	7,50 €
---------------------------------	------	--------

Digestifs · Digestifs

Sambuca Molinari	2cl	3,50 €
Limoncello ¹	2cl	3,50 €
My Grappa Bianca di Cavi	2cl	4,50 €
My Grappa Affinata Barrique	2cl	4,50 €
Cynar ¹	4cl	4,80 €
Fernet Branca ^L	4cl	4,80 €
Averna ¹	4cl	4,80 €
Ramazotti auf Eis	4cl	4,80 €
Baileys	4cl	4,80 €

Bier · Bières



Kronen Pils ^{AGer}	0,3l	3,50 €	0,5l	4,50 €
Kronen Alkoholfrei · <i>sans alcool</i> ^{AGer}			0,33l	3,50 €
Brauwerk Baden Ur Hell ^{AGer}			0,33l	3,50 €

Radler ^{AGer}	0,3l	3,50 €	0,5l	4,50 €
Picon Bière ^{AGer}	0,3l	4,20 €	0,5l	5,20 €



Ur Weiße ^{AGer}	0,3l	3,50 €	0,5l	4,50 €
Erdinger Alkoholfrei · <i>sans alcool</i> ^{AGer}			0,5l	4,50 €
Helles ^{AGer}			0,5l	4,50 €

Colaweizen ^{AGer}			0,5l	4,50 €
----------------------------	--	--	------	--------

Rotwein · Vin rouges

	0,2l	0,5l	0,75l
2022 Bisanzio, Montepulciano, DOC, Abruzzen · <i>Abruzzes</i>	6,60 €	15,40 €	21,40 €
2022 Primitivo Puglia „Mandorla“, IGT, Apulien · <i>Pouilles</i>	7,00 €	16,40 €	22,80 €
2016 Sant Alfonso Chianti Classico, DOC, Toscana · <i>Pouilles</i>			33,90 €
Weinschorle <i>Mélange de vin et d'eau gazeuse</i>	4,60 €		

Roséwein · Vin rosé

2022 La Colombette Grenache, IGP, Languedoc-Roussillon	5,40 €	12,60 €	17,50 €
---	---------------	----------------	----------------

Weisswein · Vin blanc

2022 Bisanzio, Pinot Grigio, DOC, Abruzzen · <i>Abruzzes</i>	5,80 €	13,70 €	19,00 €
2022 La petit Métairie, Sauvignon, Grand Vin Buffeteau, Bordeaux	5,70 €	13,50 €	18,70 €
2022 Pablo Claro Chardonnay, Kastilien-La Mancha	5,80 €	13,70 €	19,00 €
Weinschorle <i>Mélange de vin et d'eau gazeuse</i>	4,60 €		

Roter Schaumwein · Vin mousseux rouge

Reggiano Lambrusco, Medici Ermete	8,30 €	19,50 €	27,10 €
--	---------------	----------------	----------------

Julia's... Restaurant & Café Bar

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT & TO-GO

HORAIRES D'OUVERTURE RESTAURANT & TO-GO

Di – So: 12.00 Uhr - 15.00 Uhr (warme Küche 12.00 Uhr - 14.00 Uhr)

Mar – Dim: 12h00 - 15h00 (cuisine chaude 12h00 - 14h00)

ab 17.30 Uhr (warme Küche 18.00 Uhr - 21.00 Uhr)

à partir de 17h30 (cuisine chaude 18h00 - 21h00)



Alle Gerichte gibt es zum Mitnehmen • Tous les plats sont à emporter



Vegetarisch • Végétarien

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ^{1a} geschwärzt, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Süßungsmittel, ^{3a} enthält eine Phenylalaninquelle, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ mit Antioxidationsmittel, ^{5a} geschwefelt

Fleischerzeugnisse: ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Stärke, ⁸ mit Milcheiweiß, ⁹ mit Pflanzeneiweiß, ¹⁰ mit Eiklar, ¹¹ unter Verwendung von Milch/Sahne

Sonstige: ¹² mit kakaohaltiger Fettglasur, ¹³ mit Koffein, ¹⁴ mit Chinin

Allergene: ^A enthält glutenhaltiges Getreide* Wei - Weizen / Rog - Roggen / Din - Dinkel
^{Ger} - Gersten, ^B enthält Krebstiere*, ^C enthält Eier*, ^D enthält Fisch*, ^E enthält Erdnüsse*, ^F enthält Soja*,
^G enthält Milch*, ^H enthält Schalenfrüchte/Nüsse*, Has - Haselnuss / Wal - Walnuss / Mac - Macadamia Nuss /
^{Man} - Mandel, ^{Pis} - Pistazie, ^I enthält Sellerie*, ^J enthält Senf*, ^K enthält Sesam*,
^L enthält Schwefeldioxid /Sulfit*, ^M enthält Lupine*, ^N enthält Weichtiere*

*oder Erzeugnisse daraus

Additifs: ¹ avec colorants, ^{1a} noirci, ² avec conservateurs, ³ avec édulcorants, ^{3a} contient une source de phénylalanine,
⁴ avec exhausteurs de goût, ⁵ avec antioxydants, ^{5a} sulfuré

Produits à base de viande: ⁶ avec phosphate, ⁷ avec amidon, ⁸ avec protéines de lait, ⁹ avec protéines végétales, ¹⁰ avec albumen,
¹¹ peut contenir des traces de lait/de crème

Autres: ¹² avec glaçage au cacao, ¹³ contient de la caféine, ¹⁴ contient de la quinine

Allergènes: ^A avec des céréales contenant du gluten* Blé - blé / Sei - seigle / Épe - épeautre
^{Org} - orge, ^B contient des crustacés*, ^C contient des oeufs*, ^D contient du poisson*,
^E contient de la cacahuète*, ^F contient du soja*, ^G contient du lait*, ^H contient des noix/fruits à coque*
^{Nois} - noisette / Noix - noix / Mac - Macadamia / Ama - amande
^{Pis} - pistache, ^I contient du céleri*, ^J contient de la moutarde*, ^K contient du sésame*,
^L contient du dioxyde de soufre /sulfite*, ^M contient du lupin*, ^N contient des mollusques*

* ou des produits dérivés