



JUULS

ETEN • DRINKEN • SLAPEN





WILLKOMMEN BEI JUULS

Juuls ist ein Ort, an den man gerne zurückkehrt. Wir heißen Sie zu einem gemütlichen und komfortablen Aufenthalt willkommen. Sie können uns zu einem Mittag- oder Abendessen besuchen oder in einem unserer Hotelzimmer übernachten. Drinnen herrscht ein warmes Ambiente, wir sind gerne für Sie da. Draußen gibt es viel zu sehen und zu erleben. Domburg wird nicht umsonst als eines der schönsten Seebäder der Niederlande gepriesen. Hier fühlt man sich zu jeder Jahreszeit, in jedem Urlaub und in jeder Gesellschaft wohl.

Der Name Juuls ist eine Anspielung auf den ursprünglichen Namen: Hotel Juliana. Stellen Sie sich vor, sogar Piet Mondrian hat in diesem Haus übernachtet. Wie zahlreiche andere Künstler war auch er vom 'zeeländischen Licht' fasziniert. Was dieses Licht auszeichnet, lässt sich nur schwer mit einem Wort beschreiben: es leuchtet golden, pastellfarben, weich und hell. Und magisch! Entdecken Sie es während Ihres Aufenthalts in Domburg selbst.



JUULS

ETEN • DRINKEN • SLAPEN

MITTAGESSEN

TOPINAMBUR-SUPPE & LACHS	8
serviert mit Knoblauchbrot	
GERÄUCHERTES CARPACCIO AUF CIABATTA	14
Mit Trüffelmayonnaise, Kapern, Zwiebeln und Pinienkernen	
IBERICO RIBS AUF CIABATTA	16
Mit Sesam-Dressing, Süßkartoffel und Nuss-Crumble	
GAMBA & JAKOBSMUSCHEL & LACHS SALAT	18
serviert mit Knoblauchbrot	
KASE SCHELLACH AUF CIABATTA	10
Mit Senfdressing, Avocado und Nuss-Crumble	
RÄUCHERLACHS AUF CIABATTA	14
Mit Limettenmayonnaise, Rettich und Avocado	
WOLFSBARSCH	28
Mit einer Sauce aus Hummer, Zitrusmousseline und grünem Spargel	
EGGS BENEDICT MIT RÄUCHERLACHS	14
Serviert mit Hollandaise und Briochebrot zusätzliche Avocado +2	
KROKETTEN AUF BROT	12
Fleisch- oder vegane Krokette, 2 Stück	
KOREAN TEMPEH	20
Serviert auf einem Brioche-Brötchen mit Kimchi, Austernpilzen und orientalischer Sauce	
RINDER BURGER	24
Serviert auf einem Brioche-Brötchen mit gereiftem Käse, Speck, Gurken und Burgersauce	
SALAT MIT VEGANEM LACHS UND MANGO	14
serviert mit Knoblauchbrot	
OMELETT MIT KÄSE, SCHINKEN UND PILZEN	2
Auf Brot serviert zusätzliche Avocado +2	
FLAMMKUCHEN MIT SPECK ODER LACHS	9
Mit Crème fraîche, Zwiebeln und Gruyère-Käse	
MASALA-HUMMUS AUF CIABATTA	11
Mit Avocado, Nuss-Crumble und Mango-Chutney	
TOSTI AUF BRIOCHE	9
Mit Schinken, Käse und Tomatenchutney	
12 UURTJE	12
Suppe, Sandwich und Krokette Wahlweise Fleisch oder vegetarisch	



KLEINE SNACKS

BITTERBALLEN 6 stuks mit senf	8
KAASTENGELS 6 stuks mit vlammensaus	8
BROT & DIPS Halbbrot mit gewürzter Butter, Hummus und Olivenöl	5
TASTING PLANK FÜR ZWEI Käse von Schellach, Pani pur mit veganem Lachs, Wolfsbarsch, Iberico-Rippen, Carpaccio, Krokette, Garnelen und Gyoza. Serviert mit Knoblauchbrot	28
SHELLACHKÄSE Gereifter Käse, Trüffelkäse und Ziegenkäse	9
IBERICO RIBS Mit Sesam-Dressing, Süßkartoffel und Nuss-Crumble	16
TASTING VAN KROKETJES Käse-Senf-Krokette, Chorizo-Krokette und Garnelen-Curry-Krokette, insgesamt 6 Stück	10
ZEELAND-AUSTER Wahl aus: natürlich, mit Ponzu oder mit Gin-Schaum	4.5

SÜSSIGKEITEN

WARME WAFFEL Mit Vanilleeis und Kirschen	7.5
PANCAKES Serviert mit roten Früchten, weißer Schokoladen-Mascarpone und Ahornsirup	9
APFELKUCHEN Van Dudok mit Schlagsahne + 0.5	4.5
CHEESECAKE & HIMBEERE Van Holtkamp mit Schlagsahne + 0.5	4.5
BROWNIE & PECAN hausgemacht mit Schlagsahne + 0.5	4.5



VORSPEISE

TOPINAMBUR-SUPPE & LACHS	8
serviert mit Knoblauchbrot	
GERÄUCHERTES CARPACCIO	14
Mit Trüffelmayonnaise, Kapern, Zwiebeln und Pinienkernen	
IBERICO RIBS	16
Mit Sesam-Dressing, Süßkartoffel und Nuss-Crumble	
GARNELEN & JAKOBSMUSCHEL	15
Jakobsmuschel-Tartar, Tom-Yum-Schaum & Yuzu	
AAL & ENTE	16
Entenlebermousse, Pedro-Ximenez-Gel und Briochebrot	
VEGANER LACHS	12
In Pani Puri, mit Mango-Dressing und Koriander	
GYOZA & TEMPEH	14
Handgemachte Gyozas mit Tempeh-, Kimchi- und Shiitake-Füllung, serviert mit Rotterdamer Sojasauce	

HAUPTSPEISE

WOLFSBARSCH	28
Mit einer Sauce aus Hummer, Zitrusmousseline und grünem Spargel	
ROTER FISCH	25
Sauce aus thailändischem Paneang-Curry, Ingwer-Blumenkohlreis und Bimi	
VIS SPECIAL	26
Wechselndes Gericht vom Chefkoch mit passenden Beilagen	
SHORT RIB	26
Mit geräucherter Pastinakencreme, Bourbon-Barbequesauce und Kräuterseitlingen	
RINDER BURGER	24
Serviert auf einem Brioche-Brötchen mit gereiftem Käse, Speck, Gurken und Burgersauce.	
FLAT IRON STEAK	30
Mit einer Soße aus geröstetem Knoblauch, Topinamburcreme und grünem Spargel	
KOREAN TEMPEH	20
Serviert auf einem Brioche-Brötchen mit Kimchi, Austernpilzen und orientalischer Sauce	
VEGANES THAI-CURRY	25
Mit Tempeh, Bimi, Kräuterseitlingen und Ingwer-Blumenkohlreis	

Mit Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder Salat servieren
+5



NACHSPEISEN

TARTELETTE MIT ZITRONE 12
Zitronencreme, Crème Brûlée und Passionsfrucht

VEGANER KOKOSPUDDING 9
Mit Himbeergel, Pandan und Mango

AFFOGATO 9
Gesalzenes Karamell-Eis, Espresso und hausgemachte
Friandises

KÄSE AUSWAHL 14
Französischer Käse, Nuss-Feigenbrot und Pedro-Ximenez-
Gel

KUGEL EIS 2.5
Wahlweise Karamell-, Vanille- oder Passionsfruchteis
mit Schlagsahne +0,5

SPECIALE KOFFIE

IRISH COFFEE 9
Jameson whisky, basterd suiker, schlagsahne en kaffee

ITALIAN COFFEE 9
Amaretto, schlagsahne en kaffee

SPANISH COFFEE 9
Tia Maria, schlagsahne en kaffee

FRENCH COFFEE 9
Grand Manier, schlagsahne en kaffee



HABEN SIE EIN ALLERGIE? BITTE MELDEN SIE ES UNS



 @juulsdomburg

 ByJuuls2020

 www.juulsdomburg.nl
