



HANNOVER MASCHSEE

Julian's

Speisenkarte

VORSPEISEN / STARTERS

	€
Dreierlei Bruschetta mit Thunfischmousse, getrockneten Tomaten und Peperoni-Frisch-Käse <i>Three sorts of Bruschetta, tuna cream, dried tomatoes and hot pepper-cheese cream</i>	4,50
Tatar von geräuchertem Lachs mit Guacamole und Wasabi-Paprika- Dressing <i>Tatar of smoked salmon with guacamole and Japanese horseradish-peppers-dressing</i>	5,50
Ruccolasalat mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Aceto Balsamico- Vinaigrette <i>Rocket salad with pine nuts, dried tomatoes and aceto balsamico-vinaigrette</i>	6,80
Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Rucicola auf Rote Beete-Carpaccio <i>Caramelized goat-cream cheese with rocket salad and carpaccio of beetroot</i>	6,50
Mediterraner Brotsalat: lauwarmes Brot, getrocknete Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln, knackige Salate und Balsamico Glace, dazu gebratene Garnelen & gehobelter Parmesan <i>Bread Salad 'Mediterranean style': warm bread with olives, dried tomatoes, green salad, onions and balsamic jelly, accompanied by roasted king prawns and grated parmesan cheese</i>	13,90

Courtyard by Marriott
Hannover Maschsee

Arthur-Menge-Ufer 3 Baum Hotelbetrieb Hannover GmbH – Geschäftsführer Johannes Hennigfeld
30169 Hannover, Germany Geschäftsführender Gesellschafter Gregor Baum, HRB-60771, Amtsgericht Hannover
Phone +49 (511) 36600-0 Bank Details: Dresdner Bank AG, IBAN DE13 2508 0020 0103 9349 00
Fax: +49 (511) 36600-555 FA Hannover-Nord 25/205/23020, Ust-IDNr. DE223590426



HANNOVER MASCHSEE

SUPPEN / SOUPS

“Julian’s” Hühner-Eintopf <i>“Julian’s” chicken hotpot</i>	€ 4,50
“Julian’s” Kartoffelsuppe <i>“Julian’s” potato soup</i>	4,00

NUDELN & VEGETARISCHES PASTA & VEGETARIAN FOOD

Linguine in Limonen-Schnittlauchsauce mit Knoblauch und gebratenen Scampis <i>Linguini-noodles with lime-chives sauce with garlic and fried scampi</i>	€ 9,50
Gnocchi mit Tomatenwürfeln und Ruccola, mit Gorgonzola überbacken <i>Gnocchi with diced tomatoes and rocket salad, gratinated with gorgonzola cheese</i>	9,00
Zucchini Piccata auf Penne rigate und roter Paprikasauce <i>Slices of roasted courgette coated in egg&parmesan with penne-noodles and red peppers-sauce</i>	6,50



HANNOVER MASCHSEE

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Sahne, hausgemachten Rösti und kleinem Salat <i>Veal fricassée 'Zurich style' with fresh mushrooms in a cream-sauce with home-made grated fried potatoes and side salad</i>	€ 12,70
Kalbsbäckchen in Barolo geschmort an Petersilienwurzelpüree und Artischockenchips <i>Braised cheek of veal in a Barolo-sauce with puree of parsley-root and thin slices of roasted artichokes</i>	14,70
Gebratene Entenbrust auf Wirsingragout mit Haselnuss-Schupfnudeln und Traubenglace <i>Roasted breast of duck with savoy, hazelnut "schupfnudeln"(finger-shaped potato-dumplings) and grapes jelly</i>	15,90

FISCH/FISH

Gebratenes Saiblingfilet auf Artischockenrisotto mit Linsen-Specksauce <i>Roasted char on artichokes risotto with lentils-bacon-sauce</i>	€ 14,70
Im Ofen gegartes Heilbutt-Kotelett in Tomaten-Ingwer-Sud mit Broccoli-Erdnuss-Canelloni <i>roasted halibut chop in tomato- ginger jus with broccoli-peanut-cannelloni</i>	13,90

Courtyard by Marriott
Hannover Maschsee

Arthur-Menge-Ufer 3 Baum Hotelbetrieb Hannover GmbH – Geschäftsführer Johannes Hennigfeld
30169 Hannover, Germany Geschäftsführender Gesellschafter Gregor Baum, HRB-60771, Amtsgericht Hannover
Phone +49 (511) 36600-0 Bank Details: Dresdner Bank AG, IBAN DE13 2508 0020 0103 9349 00
Fax: +49 (511) 36600-555 FA Hannover-Nord 25/205/23020, Ust-IDNr. DE223590426



HANNOVER MASCHSEE

julian's

STEAKKARTE

		€
Rinderhüfte <i>Haunch of beef</i>	180g	11,00
Rumpsteak <i>Rump steak</i>	180g	12,20
Rinderfilet <i>Filet of beef</i>	180g 220g	22,50 27,00
Rib Eye Steak "Mastercut" <i>Rib eye steak "master cut"</i>	12 oz (340g)	24,50

Wählen Sie sich Ihre Saucen oder Dips:
Choose your dips:

Rotweinjus, Sour Cream, BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Meerrettich
Red wine-sauce, sour cream, BBQ-sauce, herb butter and horseradish

ZUSÄTZLICH KÖNNEN SIE BESTELLEN:
IN ADDITION YOU CAN ORDER:

Ofenkartoffel <i>baked potato</i>	2,50
Bratkartoffeln <i>roasted potatoes</i>	2,50
Frisches Marktgemüse <i>fresh vegetables of the season</i>	2,50
Marinierte Blattsalate <i>marinated mixed salad</i>	2,50

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 kaum noch Fleischsaft aus.*



HANNOVER MASCHSEE

julian's

HAUSREZEPTE/HOMEMADE

	€
Strammer Max mit Graubrot, rohem Schinken, Spiegelei und eingelegtem Gemüse <i>Brown bread with ham, fried eggs and marinated vegetables</i>	6,70
Haus gemachte Blut- und Leberwurst-Sülze mit getrüffeltem blauem Kartoffelsalat <i>Home-made jelly of blood- & white-pudding with truffled blue potato-salad</i>	7,80
Gegrillter Wrap, gefüllt mit gebratener Putenbrust, Parmesan, Römersalat, Tomaten, Gurken und Caesar's Dressing <i>Grilled Wrap, filled with slices of turkey, romaine lettuce, parmesan, tomatoes, slices of cucumber, garlic dressing</i>	8,20
Roastbeef, rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln <i>Roast beef with sauce remoulade and roast potatoes</i>	8,70
Matjes Filet „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln <i>Filet of young herring „Hausfrauen Art“ with apples, onions and potatoes</i>	7,90

Courtyard by Marriott
Hannover Maschsee

Arthur-Menge-Ufer 3 Baum Hotelbetrieb Hannover GmbH – Geschäftsführer Johannes Hennigfeld
30169 Hannover, Germany Geschäftsführender Gesellschafter Gregor Baum, HRB-60771, Amtsgericht Hannover
Phone +49 (511) 36600-0 Bank Details: Dresdner Bank AG, IBAN DE13 2508 0020 0103 9349 00
Fax: +49 (511) 36600-555 FA Hannover-Nord 25/205/23020, Ust-IDNr. DE223590426



HANNOVER MASCHSEE

julian's

CLASSIC

	€
Original Hamburger mit Rinderhackfleisch, Salat, Zwiebeln und Gurkenscheiben, serviert mit Pommes frites <i>Classic Beef-Hamburger with salad, onions, cucumbers and served with French fries</i>	7,90
Julian's Sampler, Mozzarella Stick, Chili Popper, Kartoffel im Speckmantel und Ziegenkäse-Blätterteigröllchen, dazu Salsa <i>,Mozzarella-cheese stick', chili popper, bacon-coated potatoes and goat-cheese flaky pastry with salsa</i>	7,80
Clubsandwich mit gegrillter Putenbrust auf Salat, Tomate, Speck, Ei, serviert mit Pommes frites <i>Club sandwich with grilled breast of turkey, salad, tomatoes, egg and bacon served with French fries</i>	7,50
Julian's Bratcurry mit Pommes <i>"Julian's Bratcurry" roast pork sausage with curry sauce, French fries</i>	6,50
Caesar's Salad knackiger Romanasalat mit Weißbrotcroûtons und Knoblauch-Parmesan-Dressing dazu gebratenes Hähnchenbrustfilet <i>Crunchy romania salad with croutons, a dressing of garlic and parmesan</i>	6,50 8,50

KLEINE HAPPEN SMALL SNACKS

	€
Nachos "Spezial" mit Chilischoten, Sauerrahm und Salsa, mit Käse überbacken <i>Nachos with chili peppers, sour cream and salsa and gratinated with cheese</i>	4,50
Chili Poppers Jalapeños mit Chedderkäse gefüllt, serviert mit pikanter Salsa <i>Jalapeños filled with Cheddar cheese, served with spicy, hot salsa</i>	6,50
Hausgemachter Obazda mit selbstgebackenem Brot <i>Home-made „Obazda“(Bavarian cheese-specialty) with freshly-baked bread</i>	5,70

Courtyard by Marriott

Hannover Maschsee

Arthur-Menge-Ufer 3 Baum Hotelbetrieb Hannover GmbH – Geschäftsführer Johannes Hennigfeld
30169 Hannover, Germany Geschäftsführender Gesellschafter Gregor Baum, HRB-60771, Amtsgericht Hannover
Phone +49 (511) 36600-0 Bank Details: Dresdner Bank AG, IBAN DE13 2508 0020 0103 9349 00
Fax: +49 (511) 36600-555 FA Hannover-Nord 25/205/23020, Ust-IDNr. DE223590426



HANNOVER MASCHSEE

julian's

DESSERT / DESSERTS

	€
Akazien-Vollmilchschokoladen-Mousse auf karamellisierter Mango und Beerenkompott <i>Acacia-chocolate mousse with caramelized mango and red berries</i>	5,00
Dialog von Kürbiskernen und Kürbisparfait mit kandierten Orangen auf Balsamico-Schokoladen-Glace <i>Dialogue of pumpkin-parfait and seeds with candied orange and balsamic-chocolate jelly</i>	5,20
Creme Brûlée mit Limonen-Estragon-Gelée und Hibiskusblüten Sorbet <i>Crème brûlée with lemon-tarragon jelly with hibiscus flower-sorbet</i>	4,90
Kleine Käseauswahl serviert mit frischem Brot und Butter <i>Small assorted cheese platter served with fresh bread and butter</i>	6,20
Große Käseauswahl serviert mit frischem Brot und Butter <i>Large assorted cheese platter with fresh bread and butter</i>	9,20

Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Prices include taxes and service

Courtyard by Marriott

Hannover Maschsee

Arthur-Menge-Ufer 3 Baum Hotelbetrieb Hannover GmbH – Geschäftsführer Johannes Hennigfeld
30169 Hannover, Germany Geschäftsführender Gesellschafter Gregor Baum, HRB-60771, Amtsgericht Hannover
Phone +49 (511) 36600-0 Bank Details: Dresdner Bank AG, IBAN DE13 2508 0020 0103 9349 00
Fax: +49 (511) 36600-555 FA Hannover-Nord 25/205/23020, Ust-IDNr. DE223590426