

Zur Einstimmung: „Fränkischer Sprizz“ oder „Hugo“ 0,25 l je 6,90 €

„Wein der Woche“

2015 Juliusspital Riesling trocken VDP.GUTSWEIN

0,1 l

3,00 €

0,25 l

5,50 €

0,75 Flasche

15,00 €

Fischspezialitäten aus Fluss und Meer

„Franken trifft Küste“



Suppe

Kleine Bouillabaisse nach Art des Hauses, mit Kräuterbaguette

5,90 €

Vorspeise

Unser hausgebeizter Lachs,

an Wildkräutersalat im Balsamico-Honigdressing, dazu Baguette

8,90 €

Hauptgerichte

Forellenfilet nach „Matjes Art“,

in Hausfrauensoße, mit Baguette

9,90 €

Filet vom Rotbarsch, im Juliusspital Weinteig gebacken,

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Sauce Remoulade

11,90 €

Filet vom Skrei, dem Winterkabeljau von den Lofoten, gedünstet,

in Senf-Dillsoße, dazu Butterreis

17,90 €

Filet vom Karpfen, in der Pfefferkruste gebraten,

auf glacierten Karottenstreifen, dazu kleine Rosmarinkartoffeln

16,90 €

Schleie, lebend frisch aus unserem Bassin, blau oder gebacken,

dazu Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Remoulade

18,50 €

Dessert

Hausgemachtes Brombeer-Eierlikörparfait,

auf Limetten-Orangensoße, garniert mit Sahne

6,50 €

Weinstuben Juliusspital | Frank Kulinna

Juliuspromenade 19 | 97070 Würzburg | Tel. 0931 – 54080 | Fax 0931 – 571723

www.weinstuben-juliusspital.de | info@weinstuben-juliusspital.de