

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

„Wein der Woche“

2016 JULIUSSPITAL Weißer Burgunder trocken VDP.GUTSWEIN

0,10 l | 3,20 €

0,25 l | 6,50 €

0,75 l | 18,50 €

Fischspezialitäten aus Fluss und Meer
„Franken trifft Küste“



Suppe

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel, mit Streifen von der geräucherten Forelle
5,50 €

Vorspeise

Variation von unserem hausgebeizten Lachs, geräucherter Garnele und Forellenkaviar
an Frisée-Salat, Birnen-Senfsoße, dazu Baguette
9,90 €

Hauptgerichte

Bouillabaisse „nach Art des Hauses“

Fischfiletstücke, im würzigen Tomaten-Gemüse-Knoblauchsud, dazu Olivenbaguette
9,90 €

Steak vom Heilbutt

gedünstet in Garnelen-Dillsoße, mit Butterreis
18,90 €

Filet vom Rotbarsch, im Juliusspital-Weinteig gebacken

an hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Sauce Remoulade
13,90 €

Saibling, lebend frisch aus unserem Bassin, blau oder gebraten,

dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter
20,90 €

Forellenfilet nach „Matjes-Art“

mit Hausfrauensoße, dazu Salzkartoffeln
17,90 €

Dessert

Hausgemachtes Nocino*-Eisparfait

garniert mit frischen Früchten und Sahne
(*Haselnusslikör)
5,90 €

Weinstuben Juliusspital | Frank Kulinna

Juliuspromenade 19 | 97070 Würzburg | Tel. 0931 – 54080 |
www.weinstuben-juliusspital.de | info@weinstuben-juliusspital.de

Wir informieren Sie auch gerne über unsere Seite auf 