

## APERITIF

„Fränkischer Sprizz“ Bitter-Grapefruit-Likör, Mineralwasser, aufgegossen mit  
ECHTER SECCO Perlwein und frischer Orange

0,25 l 6,90 €

## „Wein der Woche“

### WEINEMPFEHLUNG AUS DER SCHATZKAMMER

Nur in begrenzter Anzahl verfügbar. Ein klassischer Burgundertyp mit ausgeprägter Mineralität. Saftig, leicht nussig, grandios gereift.

2003 Volkacher Karthäuser Weißer Burgunder trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS

0,75 l ★ 49,00                      0,1 l 8,50

## Fischspezialitäten aus Fluss und Meer „Franken trifft Küste“



Lebend frischer Fisch aus dem Bassein entnehmen Sie bitte unserer Hauptkarte

### Pikant marinierte Tintenfischtube vom Grill

an Salatgarnitur dazu Kräuterbaguette

9,50 €

### Kleine Bouillabaisse

mit Meeresfrüchten dazu Baguette

6,90 €

### Grüne Heringe gebraten

mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

9,90 €

### 3 Zarte Matjesfilets nach Hausfrauen Art,

in Sauerrahm mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken,  
dazu Bamberger Hörnchen

12,90 €

### Steak vom Norweger Lachs, gedünstet

an buntem Gemüsereis mit Juliusspital Silvaner-Rahmsoße

15,90 €

### Rotbarschfilet in der Sesamkruste gebacken

dazu hausgemachter Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln  
und Remouladensoße

14,90 €

### Dessert

#### Hausgemachtes Schmankerleis

garniert mit Früchten

6,90 €

### Weinstuben Juliusspital | Frank Kulinna

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

[www.weinstuben-juliusspital.de](http://www.weinstuben-juliusspital.de) | [info@weinstuben-juliusspital.de](mailto:info@weinstuben-juliusspital.de)

Wir informieren Sie auch gerne über unsere Seite auf 