

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 Muschelkalkwein. Präzise und geradlinig mit ausgeprägter Mineralität und präsender Aromatik.

2017 Würzburger Riesling trocken VDP.ORTSWEIN

0,75 l 19,00 € 0,25 l 6,50 € 0,1 l 3,20 €

Fischspezialitäten aus Fluss und Meer „Franken trifft Küste“



Lebend frischer Fisch aus dem Bassin entnehmen Sie bitte unserer Hauptkarte

Kleine Bouillabaisse „ nach Art des Hauses“

mit Meeresfrüchten dazu Baguette

7,90 €

Gebackenes Seelachsfilet in Juliusspital Weißwein

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Remoulade

12,90 €

Zwei, zarte Matjesfilets nach Hausfrauen Art,

in Sauerrahm mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken,
dazu Salzkartoffeln

9,90 €

Gegrillte Fischfilets

im Kartoffel-Gemüsepfännchen, dazu hausgemachte Kräuterbutter

18,90 €

Saibling lebend frisch aus dem Bassin, blau oder gebraten

dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter

22,90 €

Filet vom Ikarimi Lachs, gedünstet

auf feinen Nudeln an Senfschaumsoße

19,90 €

Dessert

Hausgemachtes Eierlikörkrokant Parfait

garniert mit Früchten und Sahne

6,90 €

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 