



RHABARBER-HUGO

Holunder, Limetten, Minze
Rhabarber-Limes
aus bayerischer Manufaktur
mit Prosecco aufgegossen

€ 6.50

WEITERE APERITIF-AUSWAHL

| | |
|---|--------|
| Juliusspital Secco trocken | € 4.50 |
| Juliusspital Secco-Mango fruchtig | € 4.50 |
| Campari Orange on the rocks | € 6.50 |
| Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Soda, Orange | |
| Hugo Original Prosecco, Holunder, Lime, Minze | € 6.50 |
| Rheingauer Trauben-Secco alkoholfrei | € 4.50 |

DAS KLEINE VEGETARISCHE MITTAGSMENÜ:

€ 13.50

APÉRITIF ... ODER LIEBER DAS DESSERT ?

SECCO JULIUSSPITAL WÜRZBURG

trocken, pur oder mit Mango oder mit Aperol
Gerne auch alkoholfrei!

QUINOA-SALAT

mit Erbsen, Spargel und geräuchertem Forellenfilet -1-3-6-8-13-



GEBACKENE EIER

mit brauner Butter, Rahmspinat und Röstkartoffeln -1-3-5-10-13-

EIERLIKÖR-CREME BRÛLÉE

mit Erdbeeren -1-5-10-14-

DIE GEBACKENEN EIER SERVIEREN WIR GERN IM EINZELANGEBOT ALS GRÖßERE PORTION: € 12.50

DAS GRÖßERE MITTAGSMENÜ MIT HAUPTGERICHTE-WAHL:

€ 20.50

APÉRITIF ... ODER LIEBER DAS DESSERT ?

SECCO JULIUSSPITAL WÜRZBURG

trocken, pur oder mit Mango oder mit Aperol
Gerne auch alkoholfrei!

QUINOA-SALAT

mit Erbsen, Spargel und geräuchertem Forellenfilet -1-3-6-8-13-

GEBRATENES SPANFERKELCARPACCIO

mit Radieschenvinaigrette, lauwarmem Gemüsesalat -3-6-13-



ZWEIERLEI BLUMENKOHLRÖSCHEN

knusprig gebacken in Panko-Semmelbrösel & in roter Curry-Koriandersauce
Papadam-Chips und Basmatireis -1-3-4-5-10-13-

GEBRATENE KALBSNIERE

Limonen-Pfeffersauce, Frühlingszwiebeln, junge Möhrchen, Haselnuß-Kartoffeln -1-3-5-9-10-13-

KNURRHAHN-FILET GEBRATEN

Krustentierschaum, Auberginenpüree, Artischocken-Chips, Risotto vom wilden Broccoli -1-3-8-10-13-

RAGOUT VON DER POLTINGER LAMMSCHULTER

Bohnenkrautjus, Ofenpaprika, Rosmarin-Briocheknödel -1-3-5-9-10-13-

EIERLIKÖR-CREME BRÛLÉE

mit Erdbeeren -1-5-10-14-

DIE HAUPTSPESSEN GIBT ES IM EINZELANGEBOT ALS GRÖßERE PORTION: € 16.50



RHABARBER-HUGO

Holunder, Limetten, Minze
Rhabarber-Limes
aus bayerischer Manufaktur
mit Prosecco aufgegossen

€ 6.50

WEITERE APERITIF-AUSWAHL

| | |
|---|--------|
| Juliusspital Secco trocken | € 4.50 |
| Juliusspital Secco-Mango fruchtig | € 4.50 |
| Campari Orange on the rocks | € 6.50 |
| Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Soda, Orange | |
| Hugo Original Prosecco, Holunder, Lime, Minze | € 6.50 |
| Rheingauer Trauben-Secco alkoholfrei | € 4.50 |

UNSER ABEND-MENÜ € 37.00

GEDECK

Griebenschmalz - unser Obazda - Brotkörbchen

ERBSEN-MINZ-SCHAUMSUPPE

mit Lachsforellenpflanzerl -1-3-5-8-10-13-

GESCHMORTE FLACHE KALBSSCHULTER

Kalbskopffjus, gebackener Spargel, Topfenspätzle -1-3-5-9-10-13-

ERDBEER-MOUSSE

mit süßer Pesto, Rhabarber und Schokoladeneis -1-5-10-14-

... oder gerne auch im Einzelangebot serviert:

Gedeck € 4.50 - Erbsen-Minz-Suppe € 7.50 - Kalbsschulter € 18.50 - Erdbeer-Mousse € 6.50

À LA CARTE



ZWEIERLEI SPARGEL-RISOTTO -3-10-13-

mit Kerbelschaum
und Parmesan-Chips € 15.50

FISCH-POTPOURRI -1-3-5-8-9-10-13-

mit Saibling, Lachs, Forelle
Silvanerschaum, Erbsen,
Möhrrchen, Spargel
und gebackenen Süßkartoffel- kleiner € 18.50
Chia-Samen-Bällchen € 22.50



SCHWÄBISCH-HÄLLISCHE

SPANFERKELSCHULTER -1-3-5-9-10-13-

kross gebraten
Natarsauce, Spitzkohl kleiner € 15.50
und Röstzwiebel-Ravioli € 19.50

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST -3-9-10-13-

im Salbei-Parmaschinkenmantel,
roter Paprikaschaum,
Fenchel aus der Salzkruste kleiner € 14.50
und Tomatenpolenta € 18.50