



Fulian's

RESTAURANT · GELATO · COCKTAILBAR

Bienvenido

**Herzlich Willkommen
im Julian's...**

**Mediterrane Highlight-Menüs –
Genuss an ausgewählten
Wochenenden**

Freuen Sie sich künftig auf unsere saisonalen Highlight-Menüs, mit denen wir Sie auf eine kulinarische Reise durch den Mittelmeerraum entführen möchten.

Die exklusiven Highlight-Karten erwarten Sie nur an ausgewählten Wochenenden und bieten besondere Genussmomente mit mediterranem Flair.

Die ersten Aktionszeiträume sind:

22.05. – 25.05.

(inklusive Pfingstmontag)

29.05. – 31.05.

Bei unseren Highlight-Menüs stellen Sie Ihr persönliches Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen und wählen jeweils aus drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen und drei Desserts.

Lassen Sie sich von saisonalen Zutaten, mediterranen Aromen und besonderen Kreationen überraschen.

Empfehlung

Saisonales Highlight-Menü

1 Aperitivo + 1 Vorspeise

+ 1 Hauptgericht + 1 Dessert **49.00**

Speisen aus dem Highlight-Menü können aber auch separat bestellt werden.

SPANISCH *Mediterran*

Tapas

Gambas al Ajillo

Saftige Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chili **10.90**

Calamares – Andalusische Art

Knusprig frittierte Tintenfischringe nach andalusischer Art **9.90**

Croquetas caseras de pollo

Hausgemachte Hähnchenkroketten mit cremiger Béchamelsauce **9.90**

Pimientos de Padrón

Gebratene grüne Paprikaschoten mit Meersalz **6.50**

Tortilla Española

Traditionelles spanisches Kartoffelomelett **6.50**

Berenjenas con miel de caña

Knusprige Auberginen mit Zuckerrohrhonig **7.90**

Empfehlung

Tabla Mediterránea –

(empfohlen für 2 Personen)

Gambas · Croquetas · Pimientos ·

Tortilla **29.00**



Vorspeisen / Entrantes

Crema de espárragos blancos con brioche y salmón ahumado
Weiße Spargelcremesuppe mit Briochebrot und Räucherlachs **12.90**

Burrata de Apulia con pesto, melocotón y tomates de primavera
Burrata mit Pesto, Pfirsich und Frühlings-Tomaten **15.90**

Tartar de salmón con mango, aguacate, wakame y sésamo
Lachstartar mit Mango, Avocado, Wakame und Sesam **16.90**

Hauptgerichte / Platos principales

Empfehlung

Espárragos blancos con patatas baby, solomillo y salsa Pedro Ximénez
Rinderfilet mit Babykartoffeln, weißem Spargel & Pedro-Ximénez-Soße **29.90**

Risotto de limón y azafrán con salmón noruego y espárragos verdes
Zitronen-Safran-Risotto mit Lachs und grünem Spargel **24.90**

Tagliolini con salsa de trufa
Tagliolini mit Trüffelsoße **21.90**

Desserts / Postres

Piña caramelizada con helado de bergamota y almendras
Karamellisierte Ananas mit Bergamotte-Eis und Mandeln **9.90**

Crème brûlée con helado de mango
Crème brûlée mit Mango-Eis **9.90**

Tarta de chocolate con arándanos rojos, ciruelas con canela y helado de vainilla
Schokokuchen mit Cranberrys, Zimt-Zwetschgen und Vanilleeis **9.90**

Apertivo

Cava Rosé Brut
Mediterraner Aperitif **8.90**

Weinbegleitung

Albariño
Galicien, Spanien
Frisch & mineralisch **8.50**

Verdejo
Spanien
Fruchtig & elegant **7.90**

Rioja Crianza
Spanien
Weich & harmonisch **9.50**

Digestivos

Carajillo 43
Espresso · Licor 43 · Eis - Orangenzeeste
*Spanischer Klassiker
modern serviert* **5.90**

Café Español
Espresso · spanischer Kräuterlikör
Elegant und aromatisch **5.90**

Espresso Mediterráneo
Espresso · Tonic · Orange · Eis
Frisch, modern und sommerlich **5.90**

Vanilla Sol
Espresso · Vanille · Licor 43 ·
Milchschaum
*Fast wie ein mediterranes
Dessert im Glas* **5.90**

Empfehlung

Mediterrane Weinreise
Albariño · Verdejo oder Rioja Crianza
*passend abgestimmt auf Ihr Menü
+ 1 Digestivo zum Dessert* **22.00**



Julian´s Günzburg
Marktpl. 14,
89312 Günzburg

www.julians-gz.de

