

# RESTAURANT WALFISCH

## KLEINE VORGERICHTE

### **Toskanische Antipasti Vegetarisch**

Gebratenes Gemüse mit Pesto  
Mozzarella<sup>4</sup>, Tomate, Oliven<sup>6</sup>, Melonenschnitz  
€ 10,80

### **Vitello tonnato**

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz  
mit Thunfisch-Crème<sup>4</sup> und Kapernäpfel  
€ 11,50

### **Tatar vom Rind**

mit Sauce Steak Tatar<sup>7</sup>, mild oder scharf  
Toastbrot und Butter<sup>4</sup>  
€ 12,50

## KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

### **Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe**

Huhn-Scheibe, Royal, Grießklößchen<sup>4</sup>, Gemüsegewürfel  
€ 7,50

### **Schweizer Käserahmsüppchen<sup>4</sup> Vegetarisch**

mit einem Schuss Kirschwässerli verfeinert  
und mit Schwarzbrotcroutons im Stövchen serviert  
€ 8,50

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

### **Crespelle Romana Vegetarisch**

gerollter Pfannenkuchen<sup>4</sup> mit vegetarischer Füllung  
aus Ricotta<sup>4</sup>, getrockneten Tomaten, Rucola  
auf südfranzösischem Schmorgemüse  
€ 14,30

### **Frische Pfifferlinge<sup>4</sup> Vegetarisch**

mit gehackten Gartenkräutern, Landbutter,  
Sahne und einem Schuss Riesling eingemacht  
hausgemachter Semmelkloß, Blattsalate  
€ 17,85

## VON FLUSS UND SEEFISCHEN

### **Salat Méditerranée**

Gebratene Fischfiletstücke von See und Flussfischen  
Saisonblattsalate, Oliven  
€ 17,50

### **Kabeljau Loins Provençale**

mit Dijon-Senf und Knoblauch-Kräuterbrot überkrustet  
Ratatouille, Kirschtomaten, Kartoffelgratin<sup>4</sup>  
€ 18,80\*

### **Auf seiner Haut kross gebratenes Zanderfilet**

Meerrettichsoße<sup>5,4</sup>, Semmelbrösel-Nudeln  
Bukett von frischem Gemüse  
€ 18,80\*

Inklusiv Preise

# RESTAURANT WALFISCH

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

### **Sulzfelder Weinnudeln**

Silvaner-Rahmnudeln<sup>4</sup>, Tomaten, Champignons  
obenauf Geschnetzeltes vom Schweinerücken  
€ 12,85\*

### **Fränkisches Hochzeitsessen**

Tranchen vom Tafelspitz in Meerrettichsauce<sup>5,4</sup>  
Nudeln mit Semmelbröseln, Preiselbeeren<sup>2</sup>  
€ 17,80\*

### **Ochsenfurter Apfel-Sauerbraten**

mit Apfelstücken in eigener Sauce langsam geschmort  
Kartoffelklöße<sup>5</sup>, Blattsalate an Hausdressing  
€ 17,60\*

## WALFISCH KLASSIKER

### **Salat Tandoori**

Gebratene Truthahn-Medaillons in Sweet Chili-Sauce<sup>7</sup>  
mit Sommer-Blattsalate, Melonenschnitze, Früchte  
€ 15,60

### **Schweinerücken Medaillons Favorit**

das eine in Pfefferkruste, das andere mit Pilzen an Crème<sup>4</sup>  
Tomate, Bohnenbündel, gebackene Kartoffelstäbchen  
€ 16,75\*

### **Züricher Kalbsgeschnetzeltes**

mit frischen Champignons in Weinrahmsauce<sup>4</sup>  
Kartoffelröstitaler, Tomatensalat  
€ 19,60

### **Schweinefilet Madagaskar**

mit roten und grünen Pfefferkörnern  
an Cognacrahmsauce<sup>4</sup>, Spätzle  
€ 18,50

### **Lammrückenfilet Provençale**

mit Dijonsenf und Knoblauch-Kräuterbrot  
Ratatouille, Bohnenbündel, Tomate, Kartoffelgratin<sup>4</sup>  
€ 24,50

### **Pariser Pfeffersteak vom argentinischen Entrecôte**

in Pfefferkruste gebraten, mit Frischgemüse garniert  
gebackene Kartoffelstäbchen  
€ 24,50

### Deklaration von Zusatzstoffen:

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die enthaltenen Zusatzstoffe  
und Allergene zu kennzeichnen.

Bitte erfragen Sie beim Servicepersonal nach der Informationsmappe.

WIR VERWENDEN JODSALZ

**In allen Gerichten können Spuren von Allergenen enthalten sein.**

\* Bei mit Stern gekennzeichneten Gerichten sind kleinere Portionen möglich.

Inklusiv Preise

# RESTAURANT WALFISCH

## TAGESKARTE

### Das leckere Vorgericht

#### Wildhasen Terrine mit Pistazien

und Ananas-Apfelsalat, Holunderpfeffersauce  
€ 9,60

### Unsere Tages Rahmsuppe

#### Rahmsuppe von Hokkaido Muskatkürbissen

mit gerösteten Kernen und Kernöl  
€ 7,50

### Tages-Spezialität

#### Bamberger Fischgebackenes

vom Waller, Forelle, Zander und Barsch  
knusprig gebacken auf Kartoffel-Meerrettichgemüse  
€ 18,80

---

#### Steigerwälder Schmetterlingschnitzel

vom Schweinerücken, mit Pfifferlingsauce<sup>4</sup>  
Butterspätzle<sup>4</sup>, Saison Blattsalate an Vinaigrette  
€ 18,50

#### Rehragout Diana

mit Trauben und Knusperspeck  
in klassischer Wacholdersauce<sup>4</sup>  
fränkische Schupfnudeln Rotweinschmorbirne<sup>2</sup>  
€ 18,80

#### Minutensteak Café de Paris

vom argentinischem Entrecôte  
mit schmelzender Café Paris Butter<sup>4</sup>  
Kartoffelstäbchen, Blattsalate an Vinaigrette  
€ 18,50

#### Frische Pfifferlinge<sup>4</sup>

mit gehackten Gartenkräutern, Landbutter,  
Sahne und einem Schuss Riesling eingemacht  
Semmelkloß, Blattsalate  
€ 17,85

#### Hirschrücken Medaillons Hubertus

mit Pfifferlingen in Preiselbeer-Rahmsauce  
Brokkoli in Mandelbutter, Kartoffelkroketten  
Nüsslisalat an Walnuss-Vinaigrette  
€ 26,50