



Menüvorschläge Winter 2019

Menüvorschlag Nr.1

Würzburger Ratsherren Kraftbrühe
mit Grießklößchen, Huhnscheibe
Royal und Gemüsewürfeln

Fränkischer Sauerbraten
mit viel Apfelstücken
in eigener Bratensauce serviert
Kartoffelklöße, Apfelrotkohl

Feiner Apfelstrudel
mit Vanille Eiskrem und Vanillesauce

Menüpreis pro Person € 33,50

Menüvorschlag Nr.3

Tessiner Maronen Schaumsuppe
mit karamellisierten Apfelspalten

Tafelspitz vom Rind
mit seinem Wurzelgemüse
Krautwickel,
Dampfkartoffeln, Meerrettichsahne

Haselnuß Eispafait
mit Schokoladensauce

Menüpreis pro Person € 36,80

Menüvorschlag Nr. 5

Riegel von getrüffeltem Wild
mit Maronen und Preiselbeergelée
Kalbfleischrouladen au fines herbes
auf fränkischem Pilzragout
Kartoffelpüree-Bonbon
Marktgemüse

Tiramisu
auf eingemachten Cranberries
auf Amaretto-Sabayon

Menüpreis pro Person € 41,50

Menüvorschlag Nr.2

Tomatenrahmsuppe
mit Sahnehaube und
Weißbrotroutons

Maispoularden Supreme Florentin
mit würzigem Blattspinat gefüllt
pochiert in Silvanerschaumsauce
feine Nüdeli, Möhrenstifte

Beschwipste Zwetschgen
mit Walnußeiskrem

Menüpreis pro Person € 34,80

Menüvorschlag Nr.4

Schafmälchensalat
Apfel Streifen, Knusperspeck, gefülltes Ei

Geschmorte Lammhaxe Provençale
Ratatouille, Bohnen im Speckmantel
Rosmarin Kartoffel,
Thymiansauce

Fränkische Apfelkräpfle in Zimtzucker
mit Bourbon Vanille Eiskrem

Menüpreis pro Person € 42,50

Menüvorschlag Nr. 6

Walfisch Terrinen Versucherle
vom Wild, Geflügel, Fisch
Wildschweinkeule Hubertus
mit Trauben und Speck, in Pfeffersauce
Wintergemüse in Buttersauce
Mandelkroketten

Coupe Birne
Birnen- und Schokoladeneis
Birne, Eierlikör und Schlagrahm

Menüpreis pro Person € 43,60

Inklusiv Preise



Menüvorschläge Winter 2019

Menüvorschlag Nr.10

Nüsslisalat mit Croûtons
Knusperspeck und Apfelstreifen
an Orangen-Olivenöl und weißem Balsamico

Schweinefilet - Medaillon
mit Pfifferlingen im Speckmantel
feine hausgemachte Butterspätzle

Bayerische Krem Vanille
mit Espresso Krokant Eiskrem

Menüpreis pro Person € 46,50

Menüvorschlag Nr.30

Tessiner Maronen-Schaumsuppe
mit karamellisierten Apfelspalten

Hirschkeule Diana
Preiselbeer-Wacholderrahmsauce
Kartoffelklöße, Apfelrotkohl
Rotwein Schmorbirne Gute Luise

Eibelstädter Eisgugelhupf
mit Rotwein-Zwetschgenröster

Menüpreis pro Person € 42,50

Menüvorschlag Nr. 50

Würzburger Mostsuppe
vom Würzburger Bacchus
mit Käsestange

Fischerzunftteller
Lachs, Forelle, Zander, Riesengarnele
Blattspinat mit Pinienkernen
Dampfkartoffel

Quittencreme
im Baumkuchenmantel
mit Portweinbirne

Menüpreis pro Person € 44,50

Menüvorschlag Nr.20

Eine feine, aromatische Rahmsuppe
von frischem Sellerie und Tafelbirnen
mit Speckkrusteln

Zanderfilet
mit Gemüsejulienne im Wirsingblatt
Wintergemüse in Buttersauce
Kartoffelpüree

Kaffee-Exotic-Törtchen
Passionsfrucht*Mango*Weiße Schokolade

Menüpreis pro Person € 45,00

Menüvorschlag Nr.40

Tranchen von der Barbarie Entenbrust
Wildkräutersalat Holunder Pfeffersauce

Böflamott (Hochrippe vom Rind)
in Schalotten-Portweinglace
Schwarzwurzeln, Möhrenbündel
Kartoffelgratin

Zwetschgen-Crumble
*Plaume*Apfel*Schokoladensorbet

Menüpreis pro Person € 40,60

Menüvorschlag Nr. 60

Drei Riesengarnele
mit Rapunzelsalat
im Knusperkörbchen

Black Angus Zwischenrippsteak
mit Speck vom Grill, Sauce Béarnaise
Blattspinat, Möhrenbündel
Waffelkartoffel

Coupe Birne
Birnen- und Schokoladeneis, Birne
Eierlikör und Schlagrahm

Menüpreis pro Person € 48,00

Inklusiv Preise



Menüvorschläge Winter 2019

Menüvorschlag Nr.70

Lachs Tatar, Graved Lachs
und pochiertes Lachs
an Nüsslisalat Haselnuss-Vinaigrette

Barbarie Entenbrust
mit Thymian und Rosamarin geschmort
Speck-Zwiebel-Bohnen, Tomatenzweig
Kartoffelgratin

Aprikosentörtchen
mit Rosmarin-Aprikosen

Menüpreis pro Person € 44,30

Menüvorschlag Nr.90

Hors d'oeuvre
kleine gemischte Näscherien
aus unserer Vorspeisenküche

Glasierter Kalbsrücken
auf Steinpilzrahmsauce
Möhrenbündel, Blattspinat
Kartoffelpüree Bonbon

Vacherin Glace
ein Traum von Haselnuss Meringe
Grand-Marnier-Eis und Cassis Sorbet

Menüpreis € 46,40

Menüvorschlag Nr. 110

Vitello tonnato
rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Schweinelenden-Medaillon
mit Waldpilzen im Speckmantel
Frischgemüsebukett, Kartoffelgratin

Lebkuchenmousse auf Crumble
mit Orangenragout

Menüpreis pro Person € 47,50

Menüvorschlag Nr. 80

Walfisch Terrinen-Versucherli
von Fisch-, Wild und Geflügel
Waldorf-Astoria-Salat, Holunderpfeffersauce

Ochsenbäckchen Marchand Vin
in Portwein Schalottenconfit geschmort
Prinzessbohnen, glasierte Möhren,
Kartoffelgratin

Bischofsmütze von Schokoladenmousse
auf Kaiserkirschenragout

Menüpreis pro Person € 42,60

Menüvorschlag Nr. 100

Domino von Saiblings Mousse
mit Prosecco Gelee
auf Pumpernickel Boden

Hirschrücken Medaillon
unter einer Waldpilzkruste
mit Cranberries und Äpfeln gebraten
Brokkoliröschen, Mandelkroketten

Geeister Christstollen
auf Gewürz-Rotweinzwetschgen

Menüpreis € 46,80

Menüvorschlag Nr. 120

Carpaccio vom Angus Rind
mit Limonen-Olivenöl und Mühlenpfeffer
Wildkräutersalat im Körbchen

Wildhasenfilet mit Pilzen im Strudelteig
auf feiner Preiselbeer-Rahmsauce
Butterspätzle, Rotweinbirne

Halbgefrorenes
vom fränkischem Tresterbrand
auf eingemachten Brombeeren

Menüpreis pro Person € 49,00

Inklusivpreise

Hotel Walfisch - Am Pleidenturm 5 - D-97070 Würzburg - Telefon 0931/35200 - Telefax 0931/3520500
E-Mail: walfisch@hotel-walfisch.com Homepage: www.hotel-walfisch.com



Menüvorschläge Winter 2019

Menüvorschlag Nr. 130

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit bayerischem Brät-Strudel
Gemüsewürfeln

Gefüllte Hausente - ein Walfischklassiker-
mit klassischer Leber-Fleischbrot-Fülle
(von Brust und Keule, teilentbeint)
halbseidene Kartoffelklöße, Apfelrotkohl
Bratapfel

Crêpe Suzette
Bourbon Vanille-Eiskreme

Menüpreis pro Person € 42,50

Menüvorschlag Nr. 140

Pastete vom Reh
mit Pistazien und Morcheln
in Teigkruste, Portweingelee

Gänsebrust Böhmisches Art
mit Apfel-Backpflaumenfülle
Speckwirsing
Kartoffelklöße

Amaretto-Parfait mit Amaretti-Bisquits
auf warmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 46,50

Menüvorschlag Nr. 150

Domino vom Saiblings Mousse
mit dreierlei Kaviar
auf Pumpernickel Boden

Wildconsommé mit Madeira
und Hirschfleisch

Barbarie Entenbrust à l'orange
mit Orangenspalten
Noisette Kartoffeln
Gemüse Potpourri
Orangensauce

Beschwipster Savarin
Mandel *Orange*
Sandorn*Zitronenthymian

Menüpreis pro Person € 54,50

Menüvorschlag Nr. 160

Rapunzel Salat
an Walnussöl und Himbeeressig
Apfelstreifen, Croutons und Knusperspeck

Essenz vom Tafelspitz
Rindfleischstreifen und Gemüsewürfeln

Portion Hafermastgans
(von Brust und Keule ausgelöst)
mit delikater Leber-Fleisch-Brotfülle
Rosinen-Preiselbeer-Schmorapfel
Wirsinggemüse oder Preiselbeerrotkohl
Coburger Rutscher

Zitronen Sorbet mit Wodka
&
Himbeer-Sorbet mit Himbeergeist

Menüpreis pro Person € 58,00

Inklusiv Preise



Menüvorschläge Winter 2019

Menüvorschlag Nr. 170

Barbarie Entenbrust
mit Holunderpfeffersauce
Wildkräutersalat

Hummer Bisque
Bretonische Hummerrahmsuppe

Kalbsfilet mit Kräuterfarce
im Tramezzinimantel gebacken
Safrangnocchi, Kefenschoten
Tomatenzweig

Walfisch Dessertvariation
das Beste und Feinste aus unserer Patisserie

Menüpreis pro Person € 58,50



Menüvorschlag Nr. 190

Rehterrine im Mangoldblatt
mit Portweingelé
Waldorf Salat

Hummer Bisque
Bretonische Hummerrahmsuppe

Lammlendchen in Minzcrêpes
Karotten, Steckrüben, Schwarzwurzeln
und Rosenkohl in Buttersauce gegart
Rosmarinkartoffel

Beschwipste Williamsbirne
auf Eierlikör Sabayon
und Schokoladen-Birnen-Cake

Menüpreis pro Person € 66,80



Menüvorschlag Nr. 180

Tatar vom Rind
mit Steak-Tatar-Sauce
Toast und Butter

Souffliertes Bachsaiblingfilet
mit Lachsmousse in Krebsauce

Rehrückenfilet Belle Alliance
Morchelrahmsauce
Butterspätzle, Brokkoli
glasierte Kaiserkirschen

Geeister Apfelschmarrn
mit Amarettini-Vanille-Cremeeis

Menüpreis pro Person € 62,50



Menüvorschlag Nr. 200

Terrine von der Ente à l'orange
und Terrine vom Wildhase mit Pistazien
Holunderpfeffer-Sauce

Saiblingsfilet Nantua
und grünem Spargel in Hummersauce

Filetsteak Rossini
mit Gänseleberparfait
Portwein-Schalottenconfit
Prinzessbohnen, Nusskartoffeln

Zen Garden
Pflaume*Schokolade*Getreide Crumble*
Raucherde*Grüner Tee

Menüpreis pro Person € 72,70



Inklusiv Preise



Menüvorschläge Winter 2019

Fränkischer Sauerbraten
mit viel Apfelstücken
in eigener Bratensauce serviert
Semmelknödel, Apfelrotkohl

Ochsenbäckchen Marchand Vin
in Portwein Schalottenconfit geschmort
Prinzessbohnen, glasierte Möhren,
Kartoffel-Gratin

Black Angus Zwischenrippsteak
mit Speck vom Grill, Sauce Béarnaise
Blattspinat, Möhrenbündel
Waffelkartoffel

Schweinefilet Madagaskar
mit roten und grünen Pfefferkörnern
an Cognacrahmsauce, Krokette,
Vichykarotten

Fischgerichte

Fischerzunftteller
Lachs, Forelle, Zander, Riesengarnele
Blattspinat mit Pinienkernen
Dampfkartoffel

Zanderfilet Bamberger Art
gebraten mit Meerrettichschaum
Gemüsebukett, breite Nudeln

Vegetarisch

Crespelle Funghi alla toscana VEG
Pfannenkuchen gefüllt mit Pilze, Rucola und Riccotta
auf Tomaten-Steinpilzchampignon-Ragout

Mutter Luise“
zwei kleine Hauspfannenkuchen
-der eine gefüllt mit frischem Blattspinat
-der andere mit Champignons an Crème