

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

- Vegetarisch** Toskanische Antipasti
Gebratenes Gemüse mit Pesto
Mozzarella⁴, Tomate, Oliven⁶, Melonenschnitz
€ 11,20
Vitello tonnato
Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Thunfisch-Crème⁴ und Kapernäpfel
€ 12,00
Tatar vom Rind
mit Sauce Steak Tatar⁷, mild oder scharf
Toastbrot und Butter⁴
€ 13,50

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

- Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe
Huhn-Scheibe, Royal, Grießklößchen⁴, Gemüswürfel
€ 7,50
Vegetarisch Tessiner Käserahm Süsschen
mit Kirschwasser verfeinert, Schwarzbrotkrusteln
€ 7,50

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

- Vegetarisch** Crespelle Romana
italienische Pfannnenkuchen gefüllt mit Ricotta, Kräutern,
Spinat und getrockneten Tomaten mit Käse überbacken
auf pikantem Ratatouille Gemüse
€ 15,50
Vegetarisch Steigerwälder Waldpilz Eintopf
Shiitake Pilze, Steinpilzchampignon, Kräuterseitlinge, Pfifferlinge
mit viel gehackten Gartenkräutern, Landbutter, Sahne
und einem Schuß Frankenriesling eingemacht
Semmelkloß, herbstliche Blattsalate
€ 17,70

SALAT MIT FISCH ODER GEFLÜGEL

- Salat Tandoori
Gebratene Poularden Medaillons in Sweet Chili⁷
mit Saison Blattsalate, Melonenschnitze, Früchte
€ 16,50
Salat Méditerranée
Gebratene Fischfiletstücke von See und Flussfischen
Saison Blattsalate, Oliven
€ 17,80

VON FLUSS UND SEEFISCHEN

- Kabeljau Loins Provençale
mit Dijon-Senf und Knoblauch-Kräuterbrot überkrustet
Ratatouille, Kirschtomaten, Kartoffelgratin⁴
€ 19,20*
Auf seiner Haut kross gebratenes Zanderfilet
Meerrettichsoße^{5,4}, Semmelbrösel-Nudeln Frischgemüse
€ 20,50*
Inklusiv Preise
01.09.2019

RESTAURANT WALFISCH

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Sulzfelder Weinnudeln

Silvaner-Rahmnudeln⁴, Tomaten, Champignons
obenauf Geschnetzelttes vom Schweinerücken
€ 14,50*

Fränkisches Hochzeitsessen

Tranchen vom Tafelspitz in Meerrettichsauce
Nudeln mit Semmelbrösel-schmelz, Gurke, Preiselbeeren
€ 18,70

Ochsenfurter Apfel-Sauerbraten

mit Apfelstücken in eigener Sauce langsam geschmort
Kartoffelklöße⁵, Blattsalate an Hausdressing
€ 18,50*

Bamberger Fischgebackenes

Fischfiletstücke von Süß- und Seewasser Fischen
knusprig gebacken auf Kartoffel-Meerrettichgemüse
€ 17,80

WALFISCH KLASSIKER

Schweinerücken Medaillons Favorit

das eine in Pfefferkruste, das andere mit Pilzen an Crème⁴
Tomate, Bohnenbündel, gebackene Kartoffelstäbchen
€ 17,60*

Züricher Kalbsgeschnetzelttes

mit frischen Champignons in Weinrahmsauce⁴
Kartoffelröstitaler, Tomatensalat
€ 20,50

Schweinefilet Madagaskar

mit roten und grünen Pfefferkörnern
an Cognacrahmsauce⁴, Spätzle
€ 19,40

Lammrückenfilet Provençale

mit Dijonsenf und Knoblauch-Kräuterbrot
Ratatouille, Bohnenbündel, Tomate, Kartoffelgratin⁴
€ 27,00

Pariser Pfeffersteak vom argentinischen Entrecôte

in Pfefferkruste, Frischgemüse, Kartoffelstäbchen
€ 26,20

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
01.09.2019

RESTAURANT WALFISCH

Tageskarte

**Feine aromatische Rahmsuppe–vegetarisch–
von Hokkaido Muskat-Kürbissen**
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
€ 8,50

Walfisch Hors d'oeuvre
Allerlei Feines aus unserer Vorspeisenküche
von unserem Gardemanger Renate
zusammengestellt
€ 12,50

Bayerische Hausente
(von Brust und Keule, teilentbeint)
mit Leber-Fleischbrot-Fülle, Bratapfel
Kartoffelklöße, Apfelrotkohl
Portion € 18,50

Rinderhüftsteak Café de Paris
mit schmelzender Café de Paris Buttersauce
Speck-Zwiebel-Prinzessbohnen, Schmortomate
gebackene Kartoffelstäbchen
€ 21,50

Schmetterlingsschnitzel
mit Waldpilzen an Rahmcrème
feine Butterspätzle
herbstliche Blattsalate an Vinaigrette
€ 18,40

Kalbszünge Weinhändler Art
Tranchen von der Kalbszunge in Silvanerschaum
mit Trauben, Knusperspeck und Preiselbeeren
Kartoffelkroketten
€ 16,40

Steigerwälder Rehragout
ein Klassiker in Wachholdersauce geschmort
mit Trauben, Knusperspeck und Rotweibirne
Kartoffelklöße
€ 19,50

Einen guten Appetit wünscht Ihnen sehr verehrter Gäste
Ihr Walfischwirt und alle Mitarbeiter
Inklusiv Preise 23.11.2019