

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

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, Gemüsegewürfel
€ 7,50

Tessiner Käserahmsüppchen

mit Kirschwasser verfeinert, Schwarzbrotkrusteln
€ 7,50

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Crespelle Romana

italienische Pfannnenkuchen gefüllt mit Ricotta, Kräutern,
Spinat und getrockneten Tomaten mit Käse überbacken
auf pikantem Ratatouille Gemüse
€ 15,50

Ravioli Rote Bete

Teigtaschen gefüllt mit Meerrettich und Rote Bete
mit Brokkoli Röschen in Meerrettichschaum
€ 14,70

VON FLUSS UND SEEFISCHEN

Bamberger Fischgebackenes

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

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**

RESTAURANT WALFISCH

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Sulzfelder Weinnudeln

Silvaner-Rahmnudeln⁴, Tomaten, Champignons
obenauf Geschnetzeltes 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

€ 16,80**

WALFISCH KLASSIKER

Schweinerücken Medaillons Favorit

das eine in Pfefferkruste, das andere mit Pilzen an Crème⁴
Tomate, Bohnenbündel, gebackene Kartoffelstäbchen

€ 17,60**

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit frischen Champignons in Weinrahmsauce⁴
Kartoffelröstitaler

€ 19,50

Schweinefilet Madagaskar

mit roten und grünen Pfefferkörnern
an Cognacrahmsauce⁴, Spätzle

€ 19,40

Lammrückenfilet Provençale

mit Dijonsenf und Knoblauch-Kräuterbrot
Ratatouille, Bohnenbündel, Kartoffelgratin⁴

€ 26,50

Pariser Pfeffersteak vom argentinischen Entrecôte

in Pfefferkruste, Frischgemüse, Kartoffelstäbchen

€ 26,80

SALATE

Beilagensalat an Hausdressing € 3,20

Tomatensalat an Olivenöl, Balsamico € 3,00

Nüsslisalat an Walnußöl, Baslamico € 3,80

Deklaration von Zusatzstoffen:

1-mit Farbstoff *2-mit Konservierungsstoffe.* 3-mit Phosphat *

4-geschwefelt*5-Geschmacksverstärker*6-Phosphat*

7-Süßungsmittel* 8-geschwärzt* 9 Antioxidationsstoffe

WIR VERWENDEN JODSALZ

In allen Gerichten können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe

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

RESTAURANT WALFISCH

Tageskarte

Unsere Weinempfehlung

Weingut Wirsching Riesling 2017 **VDP Gutswein / Iphofen**

Am Gaumen fruchtbetont, mineralisch und rassig.
Der Muschelkalkboden ist der Ausgangspunkt für die zarte Mineralität,
die mit der gut eingebundenen Säure diesem Weißwein
eine schöne Frische und Lebendigkeit verleiht

0,10 Gl. 3,90***0,25 Glas € 6,80

Feine aromatische Rahmsuppe–vegetarisch– **von frischem Sellerie und Tafelbirnen** € 7,50

Walfisch Hors d'oeuvre

Auswahl köstlicher Vorspeisen-Versucherle
zusammengestellt von unserem Gardemanger ¹⁻²⁻⁶⁻⁸⁻
€ 12,50

UNSERE TAGES SPEZIALITÄTEN

Steigerwälder Sahneschnitzel (Schweinefleisch)
mit feinen Waldpilzen an Rahmsauce
Eierknopfspätzle, Schafmälchensalat
€ 17,75

HEUTE FRISCH EINGETROFFEN

Skrei-der Winterkabeljau von den Lofoten
gebraten, Rotwein-Schalottenconfit
Kaiserschoten, Kartoffelgratin
€ 22,60

Entrecôte Mirabeau

mit Sardellengitter, Oliven, Sauce Bèarnaise
Speck-Zwiebel-Prinzessbohnen, Kartoffelstäbchen ⁶⁻⁴
€ 26,80

Rehragout Hubertus

-ein Klassiker- in Waholderrahm geschmort
mit Trauben, Speck und Rotweibirne ¹⁻²
feine Eierknopfspätzle
€ 19,50

Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Walfischwirt und alle Mitarbeiter