



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

### **Menüvorschläge 2020**

#### **Menüvorschlag Nr. 2020-10**

Würzburger Ratsherren Kraftbrühe  
mit Grießklößchen, Huhnscheibe  
Royal und Gemüsewürfeln

Maispouardenbrust Florentine  
gefüllt mit Blattspinat  
auf Kräuter-Rahmpfifferlingen  
Semmelbröselnudeln

Heiße Liebe  
Vanilleparfait mit heißer Himbeersauce  
übergossen

Menüpreis pro Person € 32.9 inkl. MwSt.

#### **Menüvorschlag Nr. 2020-30**

Walfisch Hors d' œuvre  
- feine Vorspeisenversucherli  
aus unserer Vorspeisenküche -

Schweinemedallions Madagaskar  
mit grünen und roten Pfefferkörnern  
feine Butterspätzle

Haselnussparfait  
mit lauwarmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 37.5 inkl. MwSt.

#### **Menüvorschlag Nr. 2020- 50**

Wacholdergeräuchertes  
Spessart Forellenfilet  
Preiselbeer-Meerrettich

Böfflamot  
in Rotwein eingelegtes und geschmortes  
Entrecote in Rotwein-Schalotten-Confit  
Zuckermöhren, Kartoffelgratin

Nuss-Sablé aus Haselnuß und Walnuß  
mit Orangencrème

Menüpreis pro Person € 39.5 inkl. MwSt.

#### **Menüvorschlag Nr. 2020--20**

Schafmälchensalat  
Apfelstreifen, Knusperspeck  
gefülltes Ei

Geschmorte Lammhaxe  
Rosmarin-Thymianjus  
Schnippelbohnen  
Kartoffelgratin

Donauwelle  
Quarkmousse auf Kirschkuchen  
und eingelegten Sauerkirschen

Menüpreis pro Person € 34.9 inkl. MwSt.

#### **Menüvorschlag Nr. 2020-40**

Tessiner Maronen-Schaumsuppe  
mit karamellisierten Apfelspalten

Kalbshüfte in Calvadosrahm  
gebratene Apfelscheibe mit  
Preiselbeeren  
glasierte Zuckermöhren Sticks  
Mandelbällchen

Limetten-Kalamansi-Schnitte  
mit Sauerampfersorbet

Menüpreis pro Person € 38.9 inkl. MwSt.

#### **Menüvorschlag Nr. 2020-60**

Bouillabaisse  
von Süß- und Seewasserfischen  
geröstetes Ciabatta mit Sauce Aioli

Junglammkeule Provençale  
in Rosmarin-Thymianjus  
geschnippelte Stangenbohnen  
Ratatouille, Kartoffelgratin

Fränkische Apfelkräpfe in Zimtzucker  
mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 40.9 inkl. MwSt.

**01.10.2020**



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

**Menüvorschlag Nr.2020-70**

Carpaccio vom Lachs  
Limonen-Vinaigrette  
Staudensellerie

Geschmorte Ochsenbäckchen  
in Barolo-Sauce  
Möhrenbündel  
Kartoffel-Sellerie-Püree

Französische Apfeltarte  
mit Walnusseis

Menüpreis pro Person € 41.0 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr.2020-90**

Barbarie Entenbrust  
mit aromatischem Honig und Pfeffer  
Salatkörbchen

Hirschkeule Diana  
Preiselbeer-Wacholderrahmsauce  
Kartoffelklöße, Rotweinschmorbirne

Schokoladen-Birnencake  
mit Salzkaramell und Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 44.9 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020-110**

Osloer Räucherfisch Plättchen  
-Rauchlachs-Rauchforelle-geräucherter  
Aal und Heilbutt

Argentinisches Roastbeef  
rosa gebraten , Sauce Béarnaise  
Bukett von frischem Marktgemüse  
Waffelkartoffeln

Lauwarmer Zwetschgen crumble  
mit Tonkabohneneis

Menüpreis pro Person € 44.9 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020- 80**

Vitello tonnato  
rosa gebratener Tafelspitz  
mit Thunfischsauce und Kapernäpfel

Gebratenes Lachsforellenfilet  
mit Marktgemüse und Schupfnudeln

Crêpes Suzette  
dünner Pfannenkuchen in Orangensauce  
mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 40.9 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr.2020-100**

Walfisch Lachsvariation  
Lachstatar, Räucherlachs, gebeitzter  
Lachs, Lachs-Crêpes-Roulade,  
Senfdillsauce

Gebratene Kalbsfiletmedaillons  
mit Kartoffelnudeln und Marktgemüse

Eis-Soufflé  
Halbgefrorenes von Vanille und  
gerösteten Nüssen im  
Baumkuchenmantel

Menüpreis pro Person € 44.0 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020-120**

Würzburger Scheurebenrahmsuppe  
mit Zimt Croûtons  
und Sahnehaube

Glasierte Kalbshaxe  
mit Shiitake Pilzen, Steinpilz  
Champignons in Rahm  
Nudeln mit Semmelbröselbutter

Tresterbrandparfait  
mit warmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 36.9 inkl. MwSt.

**01.10.2020**



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

**Menüvorschlag Nr. 2020-130**

Carpaccio vom Rind  
Limonenolivenöl, Mühlenpfeffer  
und Parmesanblättern

Gebratene Coquille St.-Jacques  
mit Fenchelgemüse, Tomaten-Vinaigrette

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

Apfelstrudel – mal anders

Menüpreis pro Person € 61.5 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr.2020-150**

Mini-Rösti mit Lachstatar,  
Crème fraîche und Lachskaviar

Geflügelrahmsuppe  
Dame Blanche

Grenadins vom Kalb auf Morchelrahm  
Möhrenbündel, feine Nüdeli

Winterapfelschnitte  
und Bratapfelcrèmeis

Menüpreis pro Person € 51.0 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020-170**

Würzburger Mostsuppe  
vom Würzburger Bacchus  
mit Käsestange

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

Beeren Michel  
mit Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 37.9 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr.2020-140**

Delice von Entenbrust  
mit Quitten-Orangenspiegel

Seeteufel mit Gemüse-Nage  
auf Kartoffel-Meerrettich-Schaum

Hirschrücken Medaillons  
Brokkoliröschen  
feine Butterspätzle

Lebkuchenmousse  
mit Orangenragout

Menüpreis pro Person € 63.5 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020-160**

Hirschfilet rosa gebraten  
Holunderpfeffersauce  
Knusperkörnchen mit Blattsalate

Wolfsbarschfilet  
grüner Spargel und Selleriepüree

Lammrückenfilet Vert Pré  
mit Thymian und Rosmarin gebraten  
geschnippelte Gartenbohnen  
Strohkartoffeln

Grand Marnier Eissoufflé  
mit Camparis Orangen

Menüpreis pro Person € 67.0 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020-220**

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

Filetsteak Rossini  
mit Gänseleberparfait  
Portwein-Schalottenconfit  
Prinzessbohnen, Nusskartoffeln

Variation aus dem Schwarzwald



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüpreis pro Person € 54.9 inkl. MwSt.

**01.10.2020**

**Menüvorschläge 2020**

**Menüvorschlag Nr. 2020-180**

Französische Zwiebelsuppe  
mit Croutons und Käse überbacken

Gänsebrust Böhmisches Art  
mit Apfel-Backpflaumenfülle  
Speckwirsing  
Kartoffelklöße

Amaretto-Parfait mit Amaretti-Bisquits  
auf warmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 39.9 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020-200**

Feine Hokkaido Kürbisrahmsuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl

Rehrückenfilet Belle Alliance  
Morchelrahmsauce  
Butterspätzle, Brokkoli  
Servietten-Brezenknödel

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
Pistazieneis

Menüpreis pro Person € 44.9 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020-190**

Wildconsommé mit Madeira  
und Pistazienklößchen

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

Variation von Vanille und Schokolade  
aus warm und kalt

Menüpreis pro Person € 36.9 inkl. MwSt.

**Menüvorschlag Nr. 2020-210**

Hummer Bisque  
Bretonische Hummerrahmsuppe

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

Savarin  
mit Orange-Thymian-Süppchen  
Guaven-Urkarottensorbet  
Menüpreis pro Person € 41.9 inkl. MwSt.

**01.10.2020**