



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2021

Menüvorschlag Nr. 2021-10

Joghurt-Frischkäse Terrine
Sommerblattsalat im Knusperkörnchen
Melonenperlen
Maispouardenbrust Florentine
gefüllt mit Blattspinat
auf Kräuter-Rahmpfifferlingen
Semmelbröselnudeln

Birne Helene
Birnen- und Schokoladeneis
mit Eierlikör und Schokoladensauce

Menüpreis pro Person € 37.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2021-30

Walfisch Hors d'œuvre
Vorspeisen Versucherle
aus unserer Vorspeisenküche

Schweinemedallions Madagaskar
mit grünen und roten Pfefferkörnern
feine Butterspätzle

Haselnussparfait
mit lauwarmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 39.9 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2021- 50

Wacholdergeräuchertes
Spessart Forellenfilet
Preiselbeer-Meerrettich

Böflamot
Entrecote in Rotwein-Schalotten-Confit
gartenfrische Schnippelbohnen
Zuckermöhren, Kartoffel-Sellerie Püree

Tarte Tatin
lauwarme Tarte
an Vanille Eis-

Menüpreis pro Person € 41.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2021--20

Schwedische Mundbissen
mit Graved Lachs
Garnelencocktail, Lachstatar

Geschmorte Lammhaxe
Rosmarin-Thymianjus
Schnippelbohnen
Kartoffelgratin

Pfirsich Melba
Pfirsich, Bourbon Vanille Eiskrem
Himbeermark

Menüpreis pro Person € 38.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2021-40

Italienisches Antipasti
Gebratenes Gemüse mit Pesto

Kalbshälfte in Calvadosrahm
gebratene Apfelscheibe mit Preiselbeeren
glasierte Zuckermöhren Sticks
Mandelbällchen

Coupe Mango-Sandae
Eiskrem Mango mit Mango-Fruchtcocktail

Menüpreis pro Person € 42.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2021-60

Bouillabaisse
von Süß- und Seewasserfischen
geröstetes Ciabatta mit Sauce Aioli

Junglammkeule Provençale
in Rosmarin-Thymianjus
geschnippelte Stangenbohnen
Ratatouille, Kartoffelgratin

Fränkische Apfelkräple
in Zimtzucker mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 40.5 inkl. MwSt.



Änderungen vorbehalten.



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2021

Menüvorschlag Nr.2021-70

Carpaccio vom Lachs
Limonen Vinaigrette
Staudensellerie

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

Französische Apfeltarte
mit Walnusseis

Menüpreis pro Person € 43.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr.2021-90

Barbarie Entenbrust
mit aromatischem Honig und Pfeffer
Salatkörbchen

Entrecôte Strindberg
in Zwiebelsenhülle gebraten
Erbsen-Möhrengemüse
Kartoffel Gratin

Eissoufflé „Bénédictine“

Menüpreis pro Person € 47.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2021-110

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

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

Mousse au chocolat
mit flüssigem Himbeerkern
und marinierten Himbeeren

Menüpreis pro Person € 48.0 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr 2021- 80

Vitello tonnato
rosa gebratener Tafelspitz
mit Thunfischsauce und Kapernäpfel

Lachsforellenfilet
gebraten mit Pfifferlingen
und Schupfnudeln

Crêpes Suzette
dünner Pfannenkuchen in Orangensauce
mit Vanilleis

Menüpreis pro Person € 44.9 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr.2021-100

Walfisch Lachsvariation
Lachstatar, Räucherlachs, gebeitzter Lachs,
Senfdillsauce

Kalbsfiletmedaillons in Kräuterkruste
Käse Kartoffel-Ravioli
mit Tomaten-Estragon-Butter

Tiramisu
auf Erdbeercocktail mit Minze

Menüpreis pro Person € 45.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2021-120

Würzburger Scheurebenrahmsuppe
mit Zimt Croutons
und Sahnehaube

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

Hausgemachtes
Tresterbrand Parfait
mit warmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 39.5 inkl. MwSt.



Änderungen vorbehalten.



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2021

Menüvorschlag Nr. 2021-130

Carpaccio vom Rind
Limonenolivenöl, Mühlenpfeffer
und Parmesanblättern

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

Kalbsfilet Medici
mit Kräuterfarce in italienischem
Tramezzini-Brotmantel gebacken
Zuckerschoten, Schupfnudeln

Tartufo chocolat
mit Grand Marnier Erdbeeren

Menüpreis pro Person € 69.0 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-140

Steak Tatar vom Rind
mit Steak Tatar Sauce
Toastbrot und Butter

Seeteufel mit Gemüse-Nage
auf Kartoffel-Meerrettich-Schaum

Hirschrücken Medaillons
Belle Alliance
Brokkoliröschen
feine Butterspätzle

Crème Brûlée
mit Beerencocktail

Menüpreis pro Person € 68.0 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-150

Mini-Rösti mit Lachstatar,
Crème fraîche und Lachskaviar

Geflügelrahmsuppe
Dame Blanche

Grenadins vom Kalb auf Morchelrahm
Möhrenbündel, feine Nüdeli

Mary's Fruit Garden
Tagesfrische marinierte Beeren
in Vanilleschaum, Himbeer-Mango Sorbet

Menüpreis pro Person € 54.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-160

Hirschfilet rosa gebraten
Holunderpfeffersauce
Knusperkörbchen mit Salatspitzen

Wolfsbarschfilet
grüner Spargel und Selleriepüree

Lammrückenfilet Vert Pré
mit Thymian und Rosmarin gebraten
geschnippelte Gartenbohnen
Strohkartoffeln

Crêpes Suzette
dünner Pfannenkuchen in Orangensauce
mit Bourbon Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 70.0 inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten.



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2021

Vegetarische Vorgerichte, Suppen, Hauptgänge

Sommerliche Blattsalate

an Oliven-Limonen- Ölvinaigrette
mit gebratenen Austernpilzen



Joghurt- Frischkäse- Terrine
mit Melonenperlen, Parmesanspäne
Wildkräutersalat



Variation von roter Bete

Delice von Roter Bete
auf seinem Carpaccio



Safran Fusilloni Amore mio

mit sautierten Steinpilzen
und Datteltomaten
Zucchini-schiffchen



Crespelle Ripienne

mit Ricotta und Spinat gefüllte Crêpes
mit Käse überbacken
auf Champignon-Tomatenragout
Frisée mit Rucola an Vinaigrette



Toskanische Antipasti

Gebratenes Gemüse mit Pesto, Oliven,
Tomate und Büffelmozzarella



Wildkräutersalat
mit gebackenem Ziegenkäse
und Croûtons



Fränkische Zwiebelsuppe

mit Croutons und Käse
im Salamander überkrustet



Steigerwälder Pilzeintopf

-von Steinpilzen, Pfifferlingen
Shiitake Pilze und Kräuterseitlingen
mit Semmelkloß
und Eisbergsalat mit Orangenfilets



Ravioli Rote Bete

Teigtaschen mit Füllung rote Bete
und Meerrettich
mit gebratenen grünem Spargel
Meerrettichschaum



Änderungen vorbehalten.