



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2021

Menüvorschlag Nr. 2021-10

Würzburger Ratsherren Kraftbrühe
mit Grießklößchen, Huhnscheibe
Royal und Gemüsewürfeln

Maispoulardenbrust Florentine
gefüllt mit Blattspinat
auf Kräuter-Rahmpfifferlingen
Semmelbröselnudeln

Cafemousse im Baumkuchenmantel
an lauwarmer Brombeeren

Menüpreis pro Person € 32.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-30

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

Schweinemedallions Madagaskar
mit grünen und roten Pfefferkörnern
feine Butterspätzle

Haselnussparfait
mit lauwarmer Brombeeren

Menüpreis pro Person € 39.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021- 50

Wacholdergeräuchertes
Spessart Forellenfilet
Preiselbeer-Meerrettich

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

Nuss-Sablé aus Haselnuß und Walnuß
mit Orangencrème

Menüpreis pro Person € 42.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021--20

Schafmälchensalat
Apfelstreifen, Knusperspeck
gefülltes Ei

Geschmorte Lammhaxe
Rosmarin-Thymianjus
Schnippelbohnen
Kartoffelgratin

Aprikosentörtchen
mit Baumkuchenmantel
und eingelegten Sauerkirschen

Menüpreis pro Person € 34.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-40

Tessiner Maronen-Schaumsuppe
mit karamellisierten Apfelspalten

Kalbshüfte in Calvadosrahm
gebratene Apfelscheibe mit Preiselbeeren
glasierte Zuckermöhren Sticks
Mandelbällchen

Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern
mit Pistazieneis

Menüpreis pro Person € 42.9 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 Apfelkräpfe in Zimtzucker
mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 45.9 inkl. MwSt.

01.10.2021



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 € 43.0 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.2021-90

Barbarie Entenbrust
mit aromatischem Honig und Pfeffer
Salatkörbchen

Hirschkeule Diana
Preiselbeer-Wacholderrahmsauce
Kartoffelklöße, Rotweinschmorbirne

Schokoladen-Birnenecake
mit Salzkaramell und Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 45.9 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

Lauwarmer Zwetschgencrumble
mit Tonkabohneneis

Menüpreis pro Person € 47.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr 2021- 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 € 43.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.2021-100

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 € 49.0 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-120

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 € 37.9 inkl. MwSt.

01.10.2021

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

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

Apfelstrudel – mal anders

Menüpreis pro Person € 64.5 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

Winterapfelschnitte
und Bratapfelcrèmeis

Menüpreis pro Person € 61.0 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-170

Würzburger Mostsuppe
vom Würzburger Bacchus
mit Käsestange

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

Lebkuchencrèmebûlée
mit Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 37.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.2021-140

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. 2021-160

Hirschfilet rosa gebraten
Holunderpfeffersauce
Knusperkörnchen mit Blattsalate

Wolfsbarschfilet kross gebraten
grüner Spargel und Selleriepüree

Lammrückenfilet Vert Pré
mit Thymian und Rosmarin gebraten
geschnippelte Gartenbohnen
Strohkartoffeln

Grand Marnier Eissouflé
mit Campari Orangen

Menüpreis pro Person € 69.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-220

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

Filetsteak Rossini
mit Gänseleberparfait
Portwein-Schalottenconfit
Prinzessbohnen, Nusskartoffeln

Variation aus dem Schwarzwald

Menüpreis pro Person € 54.9 inkl. MwSt.

Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2020

Menüvorschlag Nr. 2021-180

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken

Gänsebrust Böhmisches Art
mit Apfel-Backpflaumenfülle
Speckwirsing
Kartoffelklöße

Amaretto-Parfait mit Amaretti-Biscuits
auf warmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 41.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-200

Feine Hokkaido Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

Rehrückenfilet Belle Alliance
Morchelrahmsauce
Butterspätzle, Brokkoli
Servietten-Brezelnknödel

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Pistazieneis

Menüpreis pro Person € 50.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-190

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 € 38.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2021-210

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 € 45.9 inkl. MwSt.

01.10.2021