

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Fränkischer Schafmälchensalat

mit Knusperspeck, Apfelstreifen, Butter Croutons
an Haselnuss Vinaigrette

7.5

Geräuchertes Forellenfilet

mit geröstetem Schwarzbrot und Meerrettich

9.5

Walfisch Vorspeisen Versucherli

Allerlei Feines aus unserer Vorspeisenküche

10.5

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzscheiben

6.5

Hokkaido-Kürbisrahmsuppe

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

6.9

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Kürbisravioli

Teigtaschen mit Kürbis-Ricotta Füllung
mit Kürbis Gemüse, Schalotten und Kirschtomaten

14.5

Crespelle ai funghi

gerollte gefüllte Pfannkuchen mit pikanter Waldpilzfüllung
auf Waldpilzragout mit Landbutter und gehackten Gartenkräutern
und einem Schuss Riesling eingemacht

14.9

VON FLUSS UND MEERWASSER

Gebratene Lachsforellenfiletstücke

mit Waldpilzen, Schalotten und Kirschtomaten
mit feinen Schupfnudeln

22.9

Bamberger Fischgebackenes

Gebackene Fischfiletstücke von Süß- und Meerwasserfischen
auf Kartoffel-Meerrettich Gemüse

19.9

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen

Wir verwenden Jodsalz.

In allen Gerichten können Spuren von Allergenen enthalten sein.

* Bei mit Stern gekennzeichneten Gerichten sind kleinere Portionen möglich

Inklusiv Preise. Alle Preise in EURO. Änderungen vorbehalten.

11.11.2021

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Portion Martini Gänsebraten
-teilentbeint –von Brust und Keule
mit feiner Leber-Fleischbrotfülle
Preiselbeer-Schmorapfel
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
27.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Lammpraline von der Lammschulter
sous vide gegart in Rosmarin-Thymianjus
Speck-Zwiebel-Schwenkbohnen, Kartoffelgratin
23.5

Steigerwälder Schweinefilet
gebratene Schweinefiletmedaillons
an frischem Waldpilzragout in Rahm mit Gartenkräutern
feine Butterspätzle
20.5

Kalbsleber Melanie
mit Apfelringen gebraten, Preiselbeeren
Kartoffel-Selleriepüree
19.5

WALFISCH KLASSIKER

Hirschgulasch Hubertus
in klassischer Rotwein-Wacholderrahmsauce
mit Trauben-Knusperspeck-Rotweibirne
geschwenkte Schupfnudeln
19.6

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit frischen Champignons in Weinrahmsauce
Kartoffelröstitaler
23.5

Pariser Pfeffersteak
Entrecôte in der Pfefferkruste, Portweinjus
mit Grilltomate und Kartoffelstäbchen
27.5

SALATE

Herbstliche Blattsalate
Kleiner Beilagensalat an Hausdressing
geröstete Sonnenblumenkerne und Butter Croutons
4.5

Hauchdünner Dill-Rahmgurkensalat
mit Sauerrahm und frischem Dill verfeinert
4.2

Inklusiv Preise. Alle Preise in EURO.
Änderungen vorbehalten.
11.11.2021