

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Rote-Beete-Kardamon-Schnitte
auf mariniertem Rote-Beete-Carpaccio
9.5

Geräuchertes Spessart Forellenfilet
mit geröstetem Schwarzbrot und Meerrettichsahne
9.9

Rindertatar
mit Steak Tatarsauce pikant angemacht und Buttertoast
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

Crespelle ai funghi
gefüllte Pfannkuchen mit pikanter Waldpilzfüllung
auf Waldpilzragout mit Landbutter und gehackten Gartenkräutern
und einem Schuss Riesling eingemacht
14.5

Kürbisravioli
Teigtaschen mit Kürbis-Ricotta Füllung
mit Kürbis Gemüse, Schalotten und Kirschtomaten
14.5

VON FLUSS UND MEERWASSER

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Meerrettichschaum und frischen Kren
mit Semmelbröselnudeln
20.5

Kabeljauloins Provencale
mit Kräuterbrotkruste überbacken
Schmorgemüse und Kartoffelgratin
21.5

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.

24.11.2021

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Portion Donauwaller aus dem Wurzelsud „Blau“

Dampfkartoffeln, Wurzelgemüse

Meerrettichsahne, zerlassene Butter

25.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Hirschrückenmedaillons Hubertus

Rosa gebratener Hirschrücken an Waldpilzen mit Gartenkräutern

Gedünsteter Brokkoli mit Mandelblätter und Kroketten

27.5

Bayerische Hofente

von Brust und Keule mit feiner Leber-Fleischbrotfülle

Preiselbeer-Schmorapfel Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

21.5

Fränkischer Zwiebelrostbraten

Gebratenes Entrecôte mit Röstzwiebeln

mit Grilltomate und feinen Schupfnudeln

26.5

WALFISCH KLASSIKER

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit frischen Champignons in Weinrahmsauce

Kartoffelröstitaler

23.5

Steigerwälder Schweinefilet

gebratene Schweinefiletmedaillons

an Waldpilzragout in Rahm mit Gartenkräutern

feine Butterspätzle

20.5

Fränkisches Hochzeitsessen

gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce

frischen Kren und Semmelbröselnudeln

18.9

SALATE

Fränkischer Schafmülchensalat

Kleiner Beilagensalat an Hausdressing

mit Apfelstreifen und Buttercroûtons

4.5

Hauchdünner Dill-Rahmgurkensalat

mit Sauerrahm und frischem Dill verfeinert

4.2

Inklusiv Preise. Alle Preise in EURO.

Änderungen vorbehalten.

24.11.2021