

# 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

### Waldpilzragout\*

mit Landbutter und gehackten Gartenkräutern  
und einem Schuss Riesling eingemacht  
hausgemachte Semmelknödel, herbstliche Blattsalate

17.9

## VON FLUSS UND MEERWASSER

### Kabeljau Loins frisch von der See\*

naturell mit Rosmarin und Thymian gebraten  
südfranzösisches Schmorgemüse, Sellerie-Kartoffel-Stampf

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.

7.11.2021

# RESTAURANT WALFISCH

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

### Hirschgoulasch Hubertus

in klassischer Rotwein-Wacholderrahmsauce  
mit Trauben-Knusperspeck-Rotweibirne

Semmelklöße

19.6

### Kalbsleber Melanie

mit Äpfelringen gebraten, Preiselbeeren  
Kartoffel-Sellerie-Sahnepüree

21.5

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

### Lammpraline von der Lammschulter

sous vide gegart in Rosmarin-Thymianjus  
Speck-Zwiebel-Schwenkbohnen, Kartoffelbaumkuchen

23.5

### Steigerwälder Schweinerückensteak

an frischem Waldpilzragout in Rahm mit Gartenkräutern  
feine Butterspätzle

18.8

### Ochsenfurter Sauerbraten\*

in eigener Sauce langsam geschmort mit Apfelstücken  
Kartoffelklöße

17.9

## WALFISCH KLASSIKER

### Portion Bayerische Hofente

- teilentbeint - mit feiner Leber-Fleischbrotfülle  
Preiselbeer-Schmorapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

21.5

### 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.

7.11.2021