

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

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

Walfisch Vorspeisen Versucherli
Allerlei aus unserer Vorspeisenküche
9.9

Rindertatar
mit Steak Tatarsauce pikant angemacht
gebuttertes Toastbrot
10.5

Fränkischer Schafmälchensalat
mit Apfelstreifen und Buttercroûtons
Canberries, Speckkrusteln und gefülltes Ei
8.5

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
frische Waldpilze 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

auf seiner Haut kross gebratenes Zanderfilet*
auf Meerrettichschaum mit frischen Kren
Semmelbrösel Nudeln
20.5

Kabeljau Loins Provencale
mit Kräuterbrotkruste überbacken
Schmorgemüse und Kartoffelgratin
21.5

Bamberger Fischgebackenes
gebackene Filetstücke mit Ei und Semmelbrösel knusprig gebacken
auf Kartoffel-Meerrettich-Gemüse
19.8

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Wallerfilet aus dem Wurzelsud „Blau“*
Wallerfiletstücke im Wurzelsud gegart
Dampfkartoffeln, Wurzelgemüse, Meerrettichsahne
26.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Zwei Schweinerückenmedaillons Favorit*
das eine in Pfefferkruste–das andere mit Rahmpilzen
Grilltomate, Kartoffelstäbchen
€ 18.5

Bayerische Hof Ente
von Brust und Keule mit feiner Leber-Fleischbrotfülle
Preiselbeer-Schmorapfel Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
21.5

Hirschrückensteak
unter einer Walzpilzkruste mit Äpfeln und Cranberries
in Waldpilzragout in Gartenkräutern, Rotweinschmorbirne
feine Schupfnudeln
26.9

Pariser Pfeffersteak
aus dem Entrecôte geschnitten in Pfefferkruste gebraten
Knusperspeck, Grilltomate und Kartoffelstäbchen, Portweinjus
27.5

WALFISCH KLASSIKER

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignons in Weinrahmsauce, Kartoffelröstitaler
23.5

Ochsenfurter Apfel-Sauerbraten*
gebeizter Tafelspitz mit Apfelstücken
in eigener Sauce geschmort, Kartoffelklöße
17.9

Fränkisches Hochzeitsessen*
gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce
frischen Kren und Semmelbrösel Nudeln, Preiselbeeren, Gurkenschnitz
18.9

SALATE

Hauchdünner Dill-Rahmgurkensalat
mit Sauerrahm und frischem Dill verfeinert
4.2

Fränkischer Schafmälchensalat
mit Apfelstreifen und Buttercroûtons an Hausdressing
4.8

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen
Wir verwenden Jodsalz. Änderungen vorbehalten.
In allen Gerichten können Spuren von Allergenen enthalten sein.
9.12.2021