

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Walfisch Vorspeisen Versucherli

allerlei Feines aus unserer Vorspeisenküche

11.9

Vitello Tonnato

Tranchen vom gebratenen Kalbstafelspitz
mit Thunfischcrème und Kapernäpfel

12.5

Lauwarmer Spargelsalat Vinaigrette

mit Kräutervinaigrette und Brunnenkresse mit Eierwürfeln

15.9

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen

6.5

Eine feine aromatische Spargelrahmsuppe

mit Rahm, Landbutter und Ei legiert, mit Spargelstücken

6.5

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Raviolinis

Teigtaschen mit Roter-Beete-Füllung

an gebratenen Rosellapilzen und grünem Spargel und Barläuchöl

14.5

Portion Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
serviert mit neuen Kartoffeln

19.9

VON FLUSS UND MEERWASSER

Spessart Lachsforellenfilet Müllerin Art

gebratene Lachsforellenfiletstücke mit Mandelbutter
mit frischem Blattspinat und Dampfkartoffeln

23.5

Gebrautes Kabeljaufilet

Unter der Kräuter-Knoblauchbrotkruste
auf feinem Ratatouille und Kartoffelgratin

21.5

SALATE

Hauchdünner Dill-Rahmgurkensalat

mit Sauerrahm und frischem Dill verfeinert

4.5

Kleiner Beilagensalat

gemischte Blattsalate an Hausdressing und Buttercroûtons

4.9

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.

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
serviert mit neuen Kartoffeln
19.9

zur Portion Stangenspargel empfehlen wir

ein Paar fränkische Bratwürste	8.5
gemischter Schinken	8.5
Rührei mit Kräutern	7.5
Schnitzel Wiener Art	9.5
Entrecôte Café de Paris	15.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Tessiner Kalbsnuss
mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch rosa gebraten
an frischen Waldpilzen mit Gartenkräutern an Rahm und Riesling
Möhrenbündeln und feine Butterspätzle
23.9

Ochsenfurter Apfelsauerbraten
Ofenfrischer Sauerbraten in eigener Sauce gegart
mit viel Apfelstücken und Kartoffelklößen
18.5

WALFISCH KLASSIKER

Gebratene Maispouardenbrust
mit Rosmarin und Salbei knusprig auf der Haut gebraten
auf grünem und weißem Spargel
und hausgemachten Gnocchis in Bärlauchöl
21.8

Pöltinger Lammkeule
mit Knoblauch und Rosmarin geschmort
Schmorgemüse von Paprika, Aubergine, Zucchini und Zwiebeln
Kartoffelgratin
24.9

Schweinefilet Madagaskar
gebratene Schweinefiletmedaillons
mit roten und grünen Pfefferkörnern in Cognac-Pfefferrahmsauce
feine Butterspätzle
21.9

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen

In allen Gerichten können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Wir verwenden Jodsalz. Änderungen vorbehalten.

Beilagenänderung € 1.0

Mai 2022