

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Walfisch Hors d'oeuvre

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 Gartenkräutern 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

Rote Bete Raviolinis

Teigtaschen mit Rote-Bete-Füllung

an gebratenen Rosellapilzen, grünem Spargel und Barläuchöl

14.5

Portion Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
serviert mit Kartoffeln der neuen Ernte

19.9

VON FLUSS UND MEERWASSER

Mai Scholle Finkenwerder Art

mit Speck-Zwiebel Würfel gebraten

Petersilienkartoffel der neuen Ernte

24.9

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

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen
In allen Gerichten können Spuren von Allergenen enthalten sein.

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Kalbsnieren Balmoral
mit Champignons in Weinrahmsauce und Speck
Kartoffelröstitaler
17.9

FRÄNKISCHER STANGENSPEGEL

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

zur Portion Stangenspargel empfehlen wir

ein Paar grobe fränkische Bratwürste	8.5
gemischter Schinken	8.5
Rührei mit Kräutern	7.5
Schnitzel Wiener Art	9.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignons in Weinrahmsauce
Kartoffelröstitaler
23.9

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

WALFISCH KLASSIKER

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

Gebratene Lammkoteletts
mit Knoblauch und Rosmarin gebraten
Schmorgemüse von Paprika, Aubergine, Zucchini und Zwiebeln
und Kartoffelgratin
28.5

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

Pariser Pfeffersteak
Vom Entrecôte in der Pfefferkruste gebraten mit Kräuterbutter
Portweinjus, Speck, Grilltomate und Kartoffelstäbchen
27.9

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen

Wir verwenden Jodsalz. Änderungen vorbehalten.

Beilagen Änderung € 1.0