

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

Sommeracher Spargelcocktail

Spargel-Cocktailsauce-Parmaschinken-Eiviertel
gebuttertes Toastbrot

15.5

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 Barlächöl

14.5

Stangenspargel nach Mailänder Art

Stangenspargel mit sautierten Tomatenecken
Schlottenzwiebeln, Champignons, gratiniert mit Weinsauce,
Butterflocken und Parmesankäse, dazu neue Kartoffeln

22.5

VON FLUSS UND MEERWASSER

Gebrautes Kabeljaufilet

Unter der Kräuter-Knoblauchbrotkruste
auf Ratatouille und Kartoffelgratin

21.5

Salatvariation Méditerranée (Fisch)

Sommerblattsalate an unserem Hausdressing
mit gebratenen Fischfiletstücken

19.7

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

Fränkisches Hochzeitsessen

gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichschaum
geriebener Kren, Preiselbeeren und Semmelbröselnudeln

19.9

Geschmortes Rhöner Lammhäxle

Ofengemüse, Rosmarin Kartoffel, Thymianjus

18.8

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 Kalbgeschnetzeltes

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 Maispouardenbrust

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

22.8

Schweinefilet Mignons Madagaskar

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

21.9

Paillard vom Rind Café de Paris

dünn geklopftes Rindersteak mit Café de Paris Buttersauce
Grilltomate, Kartoffelstäbchen, Sommerblattsalate

27.9

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen

Wir verwenden Jodsalz. Änderungen vorbehalten.

Beilagen Änderung € 1.0