

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Lachscarpaccio

Carpaccio von norwegischen Lachs mit Limonöl
Sesam-Zucchini Salat
12.9

Vitello Tonnato

Tranchen vom gebratenen Kalbstafelspitz
mit Thunfischcrème und Kapernäpfel
12.9

Burrata

original italienischer Burrata
auf Ochsenherz-Tomaten
11.5

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen
6.5

Eine feine, aromatische Rahmsuppe von frischem Sellerie und Tafelbirnen

6.5

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Rote Bete Raviolinis

Teigtaschen mit Rote-Bete-Füllung
an gebratenen Pfifferlingen, Möhren und Barläuch
14.5

Frische Pfifferlinge

mit Gartengrün-Sahne-Landbutter und einem Schuss
Silvaner eingemacht, dazu ein hausgemachter Semmelkloß
18.8

VON FLUSS UND MEERWASSER

Gebratenes Kabeljaufilet Provencale

unter der Kräuter-Knoblauchbrotkruste
auf Ratatouille, Kartoffelgratin
21.5

Salatvariation Méditerranée (Fisch)

Marktfrische Sommerblattsalate an unserem Hausdressing
mit gebratenen Fischfiletstücken
19.9

Sherry Matjesfilets auf Sahnesauce

mit Äpfel-Gurken-Zwiebelstreifen, neuen Kartoffeln
18.5

SALATE

Hauchdünner Dill-Rahmgurkensalat

mit Sauerrahm und frischem Dill verfeinert
4.5

Kleiner Sommersalat

gemischte Blattsalate an Hausdressing und Buttercroutons
4.9

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Italienischer Sommerteller

Parmaschinken-Coppa-Salami- Melone-Gemüse-Vitello, Taleggio
Büffelmozzarella-Tomate

19.6

Gebratene Lachsforellenfiletstücke aus dem Spessart

mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Lauchzwieblen und Schupfnudeln

23.6

Gebackener Kalbskopf, Sauce Remoulade

fränkischer Kartoffel-Gurkensalat, Sommerblattsalat

18.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Ochsenfurter Apfelsauerbraten

Ofenfrischer Sauerbraten in eigener Sauce gegart
mit viel Apfelstücken und Kartoffelklößen

18.5

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignons in Weinrahmsauce Kartoffelröstitaler

23.9

Tessiner Bratenplättli (kalt)

Tranchen vom Roastbeef, Tafelspitz und Maispoularde
knusprige Röstitaler, Cornichons, Tomatenecken

18.8

WALFISCH KLASSIKER

Gebratene Maispoulardenbrust

mit Rosmarin und Salbei knusprig auf der Haut gebraten
auf frischen Marktgemüse

und hausgemachten Gnocchi in Bärlauch Öl

22.9

Steigerwälder Schweinefilet Medaillons

gebratene Medaillons mit Rahmpfifferlinge
feine Butterspätzle

22.5

Pariser Pfeffersteak vom Entrecote

Knusperspeck, Grilltomate, Kartoffelstäbchen

27.9

Salatvariation Tandoori (Geflügel)

Sommerblattsalate an unserem Hausdressing
mit Früchte, Hähnchenbruststreifen in Sweet Chilli Sauce

18.9

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen

Wir verwenden Jodsalt. Änderungen vorbehalten.

Beilagen Änderung € 1.0

Würzburg, 22. Juli 2022