



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2022

Menüvorschlag Nr. 2022-10

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen, Huhnscheibe
Royal und Gemüswürfeln

Maispoulardenbrust Florentine
gefüllt mit Blattspinat
auf karamelisierten Pfirsichen
Polentaecken

Cafémousse im Baumkuchenmantel
an lauwarmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 32.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-30

Dom von Mozzarella und Basilikum
mit Mangokern auf Mandelboden

Böfflamotte
in Rotwein eingelegtes und geschmortes
Entrecote in Rotwein-Schalotten-Confit
Zuckermöhren, Kartoffelgratin

Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern
mit Pistazieneis

Menüpreis pro Person € 41.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022- 50

**Wacholdergeräuchertes
Spessart Forellenfilet**
Preiselbeer-Meerrettich
und geröstetem Schwarzbrot

Knusprige Spanferkelhaxen
in Dunkelbiersauce
und Brexenknödel

Nuss-Sablé
aus Haselnuß und Walnuß
mit Orangencrème

Menüpreis pro Person € 37.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-20

Fränkische Tafelspitzsülze
mit Wurzelgemüse
an Kräutervinaigrette und Kräuterschmand

Schweinefiletmedaillons
unter der Kräuterbrotkurste mit
Bärlauchschaum mit Möhrenbündel
Serviettenknödel

Heiße Liebe
Vanilleeisparfait
mit warmen Himbeeren

Menüpreis pro Person € 37.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-40

Weißer Tomate
Mousse von der Tomate mit
Tomatenrelish gefüllt

Kalbshüfte in Calvadosrahm
gebratene Apfelscheibe mit Preiselbeeren
glasierte Zuckermöhrensticks
Briocheknödel

Variation von Nuss und Aprikose
Aprikosenschnitte mit Nusscrème
und Brombeerparfait

Menüpreis pro Person € 40.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-60

Bouillabaisse
von Süß- und Seewasserfischen
Kräuterbaguette und Sauce Rouille

Junglammkeule Provençale
in Rosmarin-Thymianjus
geschnippelte Stangenbohnen
Kartoffelgratin

Fränkische Apfelkräpli
in Zimtzucker mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 45.9 inkl. MwSt.

01.04.2022



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2022

Menüvorschlag Nr. 2022-70

Carpaccio vom Lachs
mit Limonen-Vinaigrette
und Passepierre-Salat

Geschmorte Ochsenbäckchen
in Barolo-Sauce
Möhrenbündel
Kartoffel-Sellerie-Püree

Orangensavarin
mit Sanddorn und Salzmandelcrème
an Karotten-Guavensorbet

Menüpreis pro Person € 44.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-90

Gebratene Jacobsmuscheln
auf mariniertem Fenchelsalat
und Brotchips

Argentinisches Roastbeef
rosa gebraten, Sauce Béarnaise
Bukettt von frischem Marktgemüse
Waffelkartoffeln

Schokoladen-Birnenecake
mit Salzkaramell und Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 49.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-110

Capresetörtchen
Cremiges Mousse von Tomate und Schmand
mit Büffelmozzarellakern
und Dinkelvollkornbiskuit

Gebratene Seeteufelmedaillons
auf frischem Blattspinat
und Steinpilz-Kartoffeltörtchen

Lauwarmer Zwetschgen crumble
mit Tonkabohneneis

Menüpreis pro Person € 42.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-80

Paprika-Rauchtörtchen
auf Dattel-Nusscrumble
mit Knäckebrot
und Wildkräutersalat

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Hummerrahmnudeln und grünem Spargel

Crème Brûlée
abgeflämte Vanillecrème
mit Beerencocktail

Menüpreis pro Person € 40.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-100

Italienische Antipasti
gebratenes Gemüse in Pesto
Tomate und Büffelmozzarella
eingelegtes Gemüse und Oliven

Wolfsbarschfilet
kross gebraten auf der Haut
grüner Spargel und Selleriepüree

Weißer Pfirsich
mit Blutpfirsichfüllung
auf knusprigen Nussboden

Menüpreis pro Person € 42.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-120

Rote Beete Kardamonschnitte
auf Carpaccio von roter Beete

Glasierte Kalbshaxe
mit Shiitake Pilzen, Steinpilzchampignons in
Rahm mit frischen Gartenkräutern
Nudeln mit Semmelbröselbutter

Tarte Tatin
von Apfel, Karamell und brauner Butter
mit Vanillecremeis von Tahiti Vanille

Menüpreis pro Person € 38.9 inkl. MwSt.

01.04.2022



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Menüvorschläge 2022

Menüvorschlag Nr. 2022-130

Carpaccio vom Rind
Limonenolivenöl, Mühlenpfeffer
und Parmesanblättern

Lammrückenfilet Vert Pré
mit Thymian und Rosmarin gebraten
geschnippelte Gartenbohnen
Strohkartoffeln

San Sebastian Cheesecake
- luftig lauwarm -
mit einer Nocke Himbeer-Champagnersorbet

Menüpreis pro Person € 49.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022-150

Walfisch Lachsvariation
Norwegisches Lachstatar, geräucherter
Lachs und Graved Lachs
Senf-Dill-Sauce und Sahnemerrrettich

Kalbsfilet im Tramezzinimantel
mit Portweinjus
frischem Marktgemüse und Gnocchis

Schokoladentraum
von Zartbitterbrownie, Kaffeeis
Vanillehalbhugel und Schokoladensauce

Menüpreis pro Person € 48.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022-170

Gorgonzola Cheesecake
an Wildkräutersalat
mit unserem Hausvinaigrette

Fischerzunftteller
Lachs, Forelle, Zander, Riesengarnele
mit Blattspinat und Dampfkartoffel

Pistazienparfait
mit Orangengranité und abgeflämmten Baiser
an Cassisfeigen

Menüpreis pro Person € 44.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022-140

Topfenknödel mit Béarnaise
Luftiger Quarkknödel mit Estragonfüllung
und gerösteten Butterstreuseln

Flammkuchen im Filoteig
knusprig ausgebacken
mit Ziegenrolle, Kartoffel und Lauch
auf Blattspinat in Nussbutter

Haselnusseispart
mit Krokant verfeinert
und Beerenragout

Menüpreis pro Person € 36.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022-160

Faux Gras
Nussrolle mit Brioche
und Portwein-Preiselbeerkompott

Gefüllte Teigtaschen
mit gebratenen grünen Spargel
und getrockneten Tomaten

Geeister Frankfurter Kranz
mit Vanille und Krokant
an Sauerkirschragout

Menüpreis pro Person € 34.9 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022-180 -vegan

Reis-Curry
Curry Crème mit schwarzem Reiskuchen
Currysauce und gepuffter Quinoa

Graupenrisotto
mit roter Beete und Walnüssen verfeinert
und Hasselback Roter Beete

Variation aus dem Schwarzwald
mit Kirschmousse, Schokoladenhalbkugel mit
Kirschwasserfüllung und Sauerkirschsorbet

Menüpreis pro Person € 35.9 inkl. MwSt.

01.04.2022