

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Lachscarpaccio

Carpaccio von norwegischen Lachs mit Limonenöl
Sesam-Zucchini Salat

12.9

Vitello Tonnato

Tranchen vom gebratenen Kalbstafelspitz
mit Thunfischcrème und Kapernäpfel

12.9

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen

6.5

Melonen-Kaltschale

mit Melonen Perlen und Amarettini

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

Burrata

italienischer Burrata di Bufala auf Ochsenherztomaten
mit Pinienkernen, Basilikum, Olivenöl, Mühlenpfeffer

14.5

VON FLUSS UND MEERWASSER

Gebratenes Kabeljaufilet Provencale

unter der Kräuter-Knoblauchbrotkruste
auf Ratatouille, Kartoffelgratin

21.9

Salatvariation Méditerranée (Fisch)

Marktfrische Sommerblattsalate an unserem Hausdressing
mit gebratenen Fischfiletstücken

19.9

Sherry Matjesfilets auf Sahnesauce

mit Apfel-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 Lachsforellen-Filetstücke aus dem Spessart

mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Schupfnudeln

23.6

Kalbszunge Weinhändler Art

Tranchen von der Kalbszunge mit Weißweinsauce,
Knusperspeck, Weintrauben, Korketten und Preiselbeeren

18.9

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Ochsenfurter Apfelsauerbraten

Ofenfrischer Sauerbraten in eigener Sauce gegart
mit viel Apfelstücken und Kartoffelklößen

18.9

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 Maispouardenbrust

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

Rumpsteak Mirabeau

mit Sardellengitter- Oliven- Grilltomate, Kartoffelstäbchen

27.9

Salatvariation Tandoori (Geflügel)

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

18.9

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen

Wir verwenden Jodsatz. Änderungen vorbehalten.

Beilagen Änderung € 1.0