

# RESTAURANT WALFISCH

## KLEINE VORGERICHTE

### Walfisch Lachsvariation

Lachs-Crêpes-Roulade & Graved Lachs  
Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel  
12.9

### Vitello Tonnato

Tranchen vom gebratenen Kalbstafelspitz  
mit Thunfischcrème und Kapernäpfel  
13.5

### Burrata

italienischer Burrata di Bufala auf Ochsenherztomaten  
mit Pinienkernen, Basilikum, Olivenöl, Mühlenpfeffer  
14.5

## KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

### Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen  
6.5

### Hokkaido-Kürbisrahmsuppe

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
6.9

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

### Raviolinis

Teigtaschen mit rote Beete Füllung  
an gebratenen Pfifferlingen, Marktgemüse und Ruccola  
14.5

### Frische Pfifferlinge

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

## VON FLUSS UND MEERWASSER

### Auf seiner Haut kross gebratenes Zanderfilet

auf Meerrettichschaum mit frischen Kren  
Semmelbrösel Nudeln  
20.8

### Spessart Lachsforellenfilet Müllerin Art

auf frischem Blattspinat mit Dampfkartoffeln  
23.5

### Salatvariation Méditerranée (Fisch)

Marktfrische Sommerblattsalate an unserem Hausdressing  
Oliven und gebratenen Fischfiletstücken  
19.9

## 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

### Steinpilze

Tagliatelle in Prosecco-Sahne-Sauce  
mit sautierten Steinpilzen

19.5

### Hirschragout Hubertus

Edelhirschragout klassisch in Wacholdersauce geschmort  
Speck, Trauben, Rotweibirne und Kartoffelklöße

22.5

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

### Schweinerücken Medaillons Favorit

-das eine in Pfefferkruste

-das andere mit Waldpilzen an Rahm

Grilltomate, gebackene Kartoffelstäbchen

21.5

### Fränkisches Hochzeitsessen

gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichschaum  
geriebener Kren, Preiselbeeren und Semmelbröselnudeln

19.9

### Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignons in Weinrahmsauce und Kartoffelröstitaler

23.9

## WALFISCH KLASSIKER

### Kalbszunge Weinhändler Art

gesottene Kalbszunge an Weißweinsauce  
mit Speck, Trauben und Kartoffelkroketten

18.5

### Gebratene Maispouardenbrust

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

und hausgemachten Gnocchi, Ruccola-Öl

24.9

### Navarin vom Junglamm vom Gutshof Polting

vom der Lammkeule mit Aromaten geschmort  
frischem Marktgemüse und Dampfkartoffeln

20.5

### Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte

in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus

Grilltomate, Knusperspeck und Kartoffelstäbchen

28.5

### 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 Jodsalz. Änderungen vorbehalten. Beilagen Änderung € 1.0  
Würzburg, September 2022