



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2022/2023

Menüvorschlag Nr. 2022/2023-10

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen, Huhnscheibe
Royal und Gemüsewürfeln

Suprême von der Maispoularde Florentine
gefüllt mit Blattspinat
auf karamellisierten Pfirsichen
Polenta-Ecken

Cafémousse im Baumkuchenmantel
an lauwarmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 37.9 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023-30

Walfisch Lachsvariation
Lachstatar, Räucherlachs, Graved Lachs,
Lachs-Crêpes-Roulade, Senfdillsauce

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

Heiße Liebe
Vanilleeis Parfait
mit warmen Himbeeren

Menüpreis pro Person € 46.9 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023- 30

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

Glasierte Kalbshaxe
mit Shiitake Pilzen, Steinpilz Champignons in Rahm
Nudeln mit Semmelbröselbutter

Schokopudding San Sebastian
Halbflüssig gebackener Cheesecake von Zartbitterschokolade
mit Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 44.5 inkl. MwSt.

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.10.2022



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2022/2023

Menüvorschlag Nr. 2022/2023-40

Fränkische Tafelspitzsülze
mit Wurzelgemüse
an Kräutervinaigrette und Kräuter Schmand

Wildhasenrückenfilets im Speckmantel
Preiselbeersauce, Rotweinbirne
Mandelbrokkoli, Kartoffelkroketten

Eibelstädter Zwetschgenröster
halbierte Pflaumen mit Zucker karamellisiert
in fränkischem Schwarzriesling mit Ceylon Zimt
mit Mandel-Vanilleknödel

Menüpreis pro Person € 46.8 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023-50

Weißer Tomate
Mousse von der Tomate mit
Tomatenrelish gefüllt

Gebratene Hirschrückenmedaillons
glasierte Kürbisspalten, Kürbisragout
gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren

Französische Apfeltarte
mit Walnusseis

Menüpreis pro Person € 48.8 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023-60

Schafmälchensalat
Apfelstreifen, Knusperspeck
gefülltes Ei

Junglammkeule Provençale
in Rosmarin-Thymianjus
geschnippelte Stangenbohnen
Kartoffelgratin

Fränkische Apfelkräpli
in Zimtzucker mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 39.8 inkl. MwSt.

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.10.2022



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2022/2023

Menüvorschlag Nr. 2022/2023-70

Tessiner Maronen-Schaumsuppe
mit karamellisierten Apfelspalten

Portion Hafermastgans
(von Brust und Keule ausgelöst)
mit delikater Leber-Fleisch-Brotfülle
Rosinen-Preiselbeer-Schmorapfel
Wirsinggemüse oder Preiselbeer Rotkohl
Coburger Rutscher

Variation von Schokolade, Nuss und Rotkohl
Mousse von Zartbitterschokolade und Gewürzen
An Nussvariation und Rotkrautstroh

Menüpreis pro Person € 49.9 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023-80

Carpaccio vom Lachs
mit Limonen-Vinaigrette
und Passepierre-Salat

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

Schokoladenmousse
Mousse von dunkler Schokolade mit Himbeerkern
mit Kirchgrütze

Menüpreis pro Person € 48.9 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023-90

Gebratene Jacobsmuscheln
auf mariniertem Fenchelsalat
und Brotchips

Barbarie Entenbrust
mit Thymian und Rosamarin geschmort
Speck-Zwiebel-Bohnen, Tomatenzweig
Kartoffelgratin

Schokoladen-Birnencake
mit Salzkaramell und Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 53.5 inkl. MwSt.

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.10.2022



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2022/2023

Menüvorschlag Nr. 2022/2023-100

Caprese Törtchen

Crèmiges Mousse von Tomate und Schmand
mit Büffelmozzarella Kern
und Dinkelvollkornbiskuit

Gebratene Medaillons vom Seeteufel

auf frischem Blattspinat
und Steinpilz-Kartoffeltörtchen

Lauwarmer Zwetschgen Crumble

mit Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 45.8 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023-110

Paprika-Rauchtörtchen

auf Dattel-Nusscrumble
mit Knäckebrot
und Wildkräutersalat

Wolfsbarschfilet

kross gebraten auf der Haut
grüner Spargel und Selleriepüree

Weißes Schokoladen Parfait

hausgemachtes Eis Parfait von weißer Schokolade
mit eingemachten lauwarmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 44.9 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023-120

Rote Beete Meerrettich-Schnitte

auf Carpaccio von roter Beete

Glasierte Kalbshaxe

mit Shiitake Pilzen, Steinpilzchampignons in Rahm
mit frischen Gartenkräutern
Blumenkohl, Kartoffelnudeln

Tarte Tatin

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

Menüpreis pro Person € 44.6 inkl. MwSt.

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.10.2022



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2022/2023

Menüvorschlag Nr. 2022/2023-130

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken

Gänsebrust Böhmisches Art
mit Apfel-Backpflaumenfülle
Speckwirsing und Kartoffelklößen

Lebkuchen Crème Brûlée
mit Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 49.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022-140

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

Kalbsfilet im Tramezzini Mantel
mit Portweinjus
winterlichen Ofengemüse und Gnocchi

Schokoladentraum
von Zartbitter Schoko-Brownies, Kaffeeis
Vanille Halbkugel und Schokoladensauce

Menüpreis pro Person € 52.5 inkl. MwSt.



Menüvorschlag Nr. 2022/2023-150

Walfisch Terrinen Versucherli
Von Wild und Geflügel
An Waldorf-Salat

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

Pistazien Parfait
mit Orangen-Granite und abgeflämmtten Baiser
an Cassis Feigen

Menüpreis pro Person € 52.5 inkl. MwSt

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.10.2022



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2022/2023

Menüvorschlag Nr. 2022/2023-160

Feine Hokkaido Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

Rehrückenfilet Belle Alliance
Morchel Rahmsauce
Butterspätzle, Brokkoli
Servietten-Brezenknödel

Schokoladenfondant
mit flüssigem Kern
Pistazieneis

Menüpreis pro Person € 54.4 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022/2023-170 -vegan

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

Graupen Risotto
mit roter Beete und Walnüssen verfeinert
und Hasselback Roter Beete

Variation aus dem Schwarzwald
mit Kirschmousse, Schokoladenhalbkugel mit
Kirschwasserfüllung und Sauerkirsch Sorbet

Menüpreis pro Person € 38.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr. 2022/2023-180

Gorgonzola Cheesecake
an Wildkräutersalat
mit unserem Hausvinaigrette

Lammrückenfilet Vert Pré
mit Thymian und Rosmarin gebraten
geschnippelte Gartenbohnen
Strohkartoffeln

Nuss-Sablé
aus Haselnuss und Walnuss
mit Orangencrème

Menüpreis pro Person € 52.5 inkl. MwSt.

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.10.2022