

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Räucherlachsschnitte

mit Gartenkäutern und Mango

10.8

Hase und Ente

Terrine mit Wildhase und Pistazien

Enten Terrine mit grünem Pfeffer, Waldorf Astoria Salat

12.5

Rote Beete Meerrettichschnitte

auf Carpaccio von roter Beete

9.5

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen

6.5

Tessiner Käsesüppchen

mit Croutons, Sahnehaube und Kirschwasser

7.5

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Kürbisravioli

Gefüllte Teigtaschen mit Kürbisfüllung

mit Butternusskürbis und Kürbisragout

14.5

Steigerwälder Wald Pilz Eintopf

Pfifferlinge-Kräuterseitlinge-Shiitake-Steinpilzchampignons

mit Gartengrün-Sahne-Landbutter und einem Schuss

Silvaner eingemacht, dazu ein hausgemachter Semmelkloß

18.8

VON FLUSS UND MEERWASSER

Bamberger Fischgebackenes

Fischfiletstücke vom Lachs-Kabeljau-Zanderfilet

auf pikantem Kartoffel-Meerrettichgemüse, frischer Kren

21.8

Portion Wallerfilet „Blau“

Im Blausud gegart mit Dampfkartoffeln und Wurzelgemüse

Meerrettichsahne oder zerlassene Butter

26.5

Gebratenes Kabeljaufilet Provencale

unter der Kräuter-Knoblauchbrotkruste

auf Ratatouille, Kartoffelgratin

22.5

SALATE

Hauchdünner Dill-Rahmgurkensalat

mit Sauerrahm und frischem Dill verfeinert

4.5

Herbstliche Blattsalate

gemischte Blattsalate an Hausdressing und Buttercroutons

4.9

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Tatar vom Rind

pikant oder scharf angemacht, mit Toast
13.5

Portion bayerische Hausente (teilentbeint)

mit Leber-Fleischbrot-Fülle, Preiselbeer Schmorapfel
Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl
23.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Filet Mignons vom Schweinefilet Madagaskar

mit roten und grünen Pfefferkörnern an Rahmsauce
feine Butterspätzle
21.5

Fränkisches Hochzeitsessen

gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichschaum
geriebener Kren, Preiselbeeren und Semmelbrösel Nudeln
19.9

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit gebratenen Steinpilzchampignons in Weinrahmsauce
und Kartoffelröstitaler
23.9

WALFISCH KLASSIKER

Gebratene Kalbsnierenscheiben

mit gebratenen Steinpilzchampignons in Weinrahmsauce
und Kartoffelröstitaler
18.8

Wildhasenrückenfilets im Speckmantel

Preiselbeersauce, Rotweibirne
Reinettenapfel und Kartoffelkroketten
28.8

Lammrückendaillons Provencale

mit Thymian und Rosmarin gebraten
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin
29.5

Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte

In Pfefferkruste gebraten, Portweinjus
Marktgemüse, Kartoffelstäbchen
29.5

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen
Wir verwenden Jodsalz. Änderungen vorbehalten. Beilagen Änderung € 1.0
Würzburg, November 2022