

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Délice vom Räucherlachs & Kräutern

mit aromatischer Mangofrucht

10.8

Hase und Ente

Terrine mit Wildhase und Pistazien

Enten Terrine mit grünem Pfeffer, Waldorf Astoria Salat

12.5

Antipasti

gebratenes Gemüse mit Pesto, Cippolini,

Büffelmozzarella, Oliven

9.8

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

Kürbis und Rote Beete

Gefüllte Teigtaschen mit Rote Beete-füllung

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 Blau Sud 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

Wildhasenrückenfilets im Speckmantel

Preiselbeersauce, Rotweibirne
Renetten Apfel und Kartoffelkroketten
28.8

Geschmorte Ochsenbäcken in Barolo-Sauce

mit glasierten Zuckermöhren und Serviettenknödeln
24.9

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit gebratenen Steinpilzchampignons in Weinrahmsauce
und Kartoffelröstitaler
23.9

WALFISCH KLASSIKER

Lammrückenmedaillons Provencale

mit Thymian und Rosmarin gebraten
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin
29.5

Kalbsleber Melanie

gebratene Kalbsleberscheiben mit Apfelringen
Preiselbeeren und Kartoffel-Selleriepürree
19.8

Filet Mignons vom Schweinefilet Madagaskar

mit roten und grünen Pfefferkörnern an Rahmsauce
feine Butterspätzle
21.5

Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte

In Pfefferkruste gebraten, Portweinjus
Marktgemüse, Kartoffelstäbchen
29.5

Fränkisches Hochzeitsessen

gesottener Tafelspitz mit Meerrettichschaum
Preiselbeeren und Semmelbrösel Nudeln
19.9

Deklaration von Zusatzstoffen:

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