

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Walfisch Hors-d'oeuvre

Näschereien aus unserer Vorspeisenküche
€ 9.8

Hase und Ente

Terrine Wildhase und Pistazien
Terrine Ente à l'orange, Waldorf Astoria Salat
€ 12.5

Vitello tonnato

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Thunfischcrème und Kapernäpfel
€ 13.5

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen
€ 6.5

Feines aromatisches Rahmsüppchen

Von frischem Sellerie und Tafelbirnen
€ 7.5

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Kürbis und Rote Beete

Gefüllte Teigtaschen mit Rote Bete Füllung
Butternusskürbis und Kürbisragout
€ 14.5

Crespelle Mamma Lucia

Pfannenkuchen ital. Art, gefüllt mit Ricotta-Spinat-
Kräutern und getrockneten Tomaten
überbacken auf Champignon-Tomatensugo
€ 14.8

VON FLUSS UND MEERWASSER

Auf seiner Haut gebratenes Zanderfilet

mit Meerrettichschaum
auf frischem Blattspinat und Dampfkartoffeln
€ 23.5

Bamberger Fischgebackenes

Fischfiletstücke von Kabeljau, Waller und Zanderfilet
auf pikantem Kartoffel-Meerrettichgemüse mit frischem Kren
€ 21.8

SALATE

Hauchdünner Dill-Rahmgurkensalat

mit Sauerrahm und frischem Dill verfeinert
€ 4.5

Winterliche Blattsalate

gemischte Blattsalate an Hausdressing mit Buttercroutons
€ 4.9

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Portion Hafermast Gänsebraten
mit Pflaumen Armagnac Sauce
feiner Fülle, Preiselbeerapfel
Kartoffelklöße, Nüsslisalat

23.5

Portion Waller Filet Blau aus dem Wurzelsud
Wurzelgemüse, Sahne-Meerrettich oder zerlassene Butter
Dampfkartoffeln

€ 26.8

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Rhöner Lammhäxle
mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch
in eigener Sauce langsam geschmort
Ofengemüse vom Wochenmarkt
Rosmarinkartoffeln

€ 20.8

Hirschrückenfilet Hubertus
mit Shiitake-Pilzen gebraten
in Preiselbeer-Soße
Kartoffelnudeln, Rotweibirne

€ 28.6

Fränkisches Hochzeitsessen
Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichschaum
breite Nudeln, Preiselbeeren, Gurke

€ 19.9

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit gebratenen Steinpilzchampignons in Weinrahmsauce
und Kartoffelröstitaler

€ 23.9

WALFISCH KLASSIKER

Filet Mignons vom Schweinefilet Madagaskar
mit roten und grünen Pfefferkörnern an Rahmsauce
feine Butterspätzle

€ 21.5

Ochsenfurter Apfelsauerbraten
in eigener Sauce langsam geschmort mit viel Apfelstücken
Kartoffelklöße

€ 18.9

Rib-Eye-Steak vom Grill
mit schmelzender Café de Paris Buttersauce
frisches Marktgemüse, Kartoffelstäbchen

€ 28.8

Deklaration von Zusatzstoffen:

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach weiteren Informationen
Wir verwenden Jodsalz. Änderungen vorbehalten. Beilagen Änderung € 1.0
Würzburg, Januar 2023