

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Ikarimi Lachs

geräucherter Ikarimi Lachs
an Salatspitzen und Rösti

€ 12.9

Rote Beete Meerrettich-Schnitte

auf Carpaccio von roter Beete und Walnüssen

€ 9.9

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

Bisque Homard

Bretonische Hummersuppe
mit Cognac und Sahnehaube, Fleuron

€ 7.9

VON FLUSS UND MEERWASSER

Bamberger Fisch Knusperli

Filetstücke vom Waller-, Kabeljau- und Zanderfilet
in Knusperteig gebacken auf Meerrettich-Kartoffelgemüse

€ 21.8

Aus der Region

Spessart Lachsforellen Filet

in Butter nach Müllerin-Art gebraten
frischer Blattspinat, Dampfkartoffeln

€ 23.5

Zanderfilet auf seiner Haut kross gebraten

auf Meerrettichschaum mit frischem Kren

Semmelbrösel Nudeln

€ 23.5

SKREI - der Winterkabeljau von den Lofoten

mit Salbei und Rosmarin gebraten

Kaiserschoten, Kartoffelgratin

€ 28.8

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

Rehrückenmedaillons Hubertus
mit Shiitake-Pilzen gebraten und Preiselbeer-Soße
Kartoffelnudeln, Rotweibirne
€ 34.6

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Kürbis und Rote Beete
Gefüllte Teigtaschen mit Rote Bete Füllung
mit gebratenen Waldpilzen, Schlotten und Kirschtomaten
€ 14.5

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

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Ochsenfurter Apfelsauerbraten
süß-sauer mit viel Apfelstücken
in eigener Sauce geschmort, Kartoffelklöße
€ 18.9

Großmutter's Rindfleisch Rouladen
mit Speck-Zwiebelchen und Gurke gefüllt
In Burgundersauce langsam geschmort
Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße
€ 21.5

Fränkisches Hochzeitsessen
Tranchen von gekochtem Rindertafelspitz
in Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Essiggurke
breite Hausnudeln mit Semmelbrösel-Schmelz
€ 19.9

WALFISCH KLASSIKER

Filet Mignons vom Schweinefilet Madagaskar
mit roten und grünen Pfefferkörnern an Rahmsoße
feine Butterspätzle
€ 21.5

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit gebratenen Steinpilzchampignons in Weinrahmsauce
breite Hausnudeln mit Semmelbrösel Schmelz
€ 23.9

Kalbsleber Melanie
gebratene Kalbsleberscheiben mit Apfelringen
Preiselbeeren und Kartoffelkroketten
€ 20.8

Wir verwenden Jodsalz.

In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe

Inklusiv Preise März 2023