

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Vitello tonnato

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Thunfischcrème und Kapernäpfel

€ 13.5

Lachs-Crêpes-Roulade mit Honig Dill-Senf und norwegischer Graved Lachs

an mariniertem grünem Spargel

€ 12.5

Burrata di Bufala

auf Ochsenherz-Tomaten, Olivenöl, Mühlenpfeffer

€ 12.6

KRAFTBRÜHE UND RAHMSUPPE

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen

€ 6.5

Lecker und fein ist unsere Spargelsuppe

mit Rahm, Landbutter und Ei legiert

mit Spargelstücken angerichtet

€ 7.5

FLUSS- UND SEEFISCHSPEZIALITÄTEN

Gebratene Wolfsbarschfilets

mit grünem Spargel, an Safranschaum, feine Nüdeli

€ 24.9

Aus der Region vom Fischhof Müller

Spessart Forellenfilet gebraten mit Mandelblättern

frischer Blattspinat mit Kartoffeln der neuen Ernte

€ 23.8

Bamberger Fisch Knusperli

mit Ei und Semmelbrösel knusprig gebacken

auf pikantem Kartoffel- Meerrettich-Gemüse

€ 20.9

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Sommeracher Spargel-Pfannenkuchen

dünner Eierpfannenkuchen mit Spargelrahmgemüse

gefüllt, abgeflämmt mit Sauce Moussetine

€ 18.8

Ravioli Pecorino und Feige

Gefüllte Teigtaschen mit Pecorino Käse und Feige

auf frischem Blattspinat mit Feta Käsewürfel

€ 14.5

SALATE

Sommerblattsalate an Hausdressing

€ 4.90

Dillgurkensalat

€ 4.50

Mai 2023

RESTAURANT WALFISCH

TAGESEMPFEHLUNGEN

Kalbszünge Weinhändler Art
mit Trauben und Knusperspeck
in Silvaner Weinsauce, Kartoffelkroketten
€ 19.8

Karlsbader Kalbsgoulasch
mit sautierten Kräuter-Waldpilzen
feine Butterspätzle, kleiner Spargelsalat
€ 19.4

WALFISCH KLASSIKER

Steigerwälder Rehragout
ein Klassiker in Wacholdersauce geschmort
feine Butterspätzle, Schmorbirne Gute Luise
€ 24.5

Medaillons vom Schweinefilet Madagaskar
mit grünen und roten Pfefferkörnern an Rahmsauce
feine Spätzle
€ 22,5

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

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit gebratenen Steinpilzchampignons
in Weinrahmsauce, Röstitaler
€ 23.9

Pariser Pfeffersteak
in Pfefferkruste gebraten, Grilltomate mit Speck
Kartoffelstäbchen, Frühlingsblattsalate. Portweinjus
€ 28.8

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Portion Stangenspargel Vinaigrette vegetarisch
in Vinaigrette mit gehacktem Ei und Gartenkräutern
€ 18.8

Portion Fränkischer Stangenspargel vegetarisch
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
serviert mit Kartoffeln der neuen Ernte
€ 20.8

Zum Stangenspargel empfehlen wir als Beilage:

Grobe Bauernbratwürste	€ 8.8
Schwarzwälder Rohschinken	€ 8.5
Schweineschnitzel nach Wiener Art	€ 10.5
Lachsforellenfilet aus dem Spessart	€ 13.9
Entrecôte Café de Paris (Rohgewicht 180gr)	€ 19.5

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