

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Vitello tonnato

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Thunfischcrème und Kapernäpfel

€ 13.5

Geräuchertes Forellenfilet auf dem Spessart

mit frischen Kren, Sahne-Meerrettich

€ 12.5

Mailänder Antipasti

gebratenes Gemüse mit Pesto

Tomaten, Büffelmozzarella und Cippolini

€ 9.8

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

Salat Komposition Méditerranée

Sommerblattsalate, Melone-Oliven

mit gebratenem Kabeljau und Zanderfilet

€ 19.9

Aus der Region vom Fisch Hof 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

Kartoffelnocken mit 4-Käsefüllung

-Ricotta, Pecorino, Mozzarella-ital. Hartkäse-

auf frischem Blattspinat, Datteltomaten

€ 15.5

Mailänder Stangenspargel Gratin

-mit Champignons, Tomaten, Lauchzwiebel

überbacken mit Käsesauce Mornay

€ 18.8

SALATE

Sommerblattsalate an Hausdressing

€ 4.90

Dillgurkensalat

€ 4.50

Mai 2023

RESTAURANT WALFISCH

TAGESEMPFEHLUNGEN

Ostender Nordseescholle Finkenwerder Art
mit Speckstippe, Champignons, Schlottenzwiebel
in Nussbutter gebraten, Petersilienkartoffel
€ 22.5

Saftiges Brauerei Goulasch vom Kalb
mit sautierten Kräuter-Waldpilzen
gebratene Brezn-Servietten Knödel
€ 16.6

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

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit gebratenen Tomaten und Röstzwiebeln
Speck-Zwiebel-Bohnen, Kartoffelkroketten
€ 24.8

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

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

Portion Fränkischer Stangenspargel
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