

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE LECKERE VORGERICHTE

Carpaccio vom Rind

mit Ruccola-Parmesanspäne-Olivenöl
€ 13.5

Walfisch Lachsvariation

Lachstatar, Graved Lachs und Zitronensalzgel
Lachs-Crêpes-Roulade und Senfdillsauce
€ 12.9

Italienische Antipasti

gebratenes Gemüse mit Pesto
Tomaten, Büffelmozzarella und Cippolini
€ 10.5

KRAFTBRÜHE UND RAHMSUPPE

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen
€ 6.9

Eine feinsamtige aromatische Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

€ 7.8

FLUSS- UND SEEFISCHSPEZIALITÄTEN

Aus der Region

Spessart Lachsforellen-Filet naturell gebraten
Mit gebratenen Pfifferlingen, Datteltomaten,
Lauchzwiebeln und Schupfnudeln
€ 25.8

Kabeljau Provencale

Gebratenes Kabeljaufilet unter Kräuterbrotkruste
Mit Ratatouille und Kartoffelgratin
€ 24.8

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Pfifferlinge

mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne
und einem Schuss Silvaner eingemacht
hausgemachte Semmelknödel
€ 18.5

Crespelle Ripienne

gerollte italienische Pfannkuchen
mit Tomaten-Ricotta-Spinat-Kräuter-Füllung
auf Schmorgemüse
€ 14.8

SALATE

Herbstliche Blattsalate an Hausdressing € 4.9

Dillgurkensalat € 4.5

Wir verwenden Jodsalz. In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe.
Beilagen Änderung € 1.0 – September 2023

RESTAURANT WALFISCH

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder mundart

trockener Burgunder mit gut eingebundener Säure

- Trinkvergnügen bis zum letzten Schluck. -

Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim

0.25l € 6.9

TAGESEMPFEHLUNG

Frischkäseterrine

mit Kräutern verfeinert

an gebratenen Pfifferlingen

€ 16.5

Gebratener Lammrücken

unter der Kräuterbrotkruste

mit Ratoutouille und Kartoffelgratin

€ 30.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Steigerwälder Schweinerückensteak

mit frischen Pfifferlingen

an feiner Kräuterweinrahmsauce

dazu Butterspätzle

€ 22.9

Ochsenfurter Apfelsauerbraten

in eigener Sauce geschmort

mit viel Apfelstücken und Kartoffelklößen

€ 18.9

Fränkisches Hochzeitsessen

gesottener Tafelspitz mit Meerrettichschaum,

frischen Kren, Gurkenschnitt, Preiselbeeren

und Semmelbrösel Nudeln

€ 20.5

WALFISCH KLASSIKER

Kalbsnieren Balmoral

Gebratene Kalbsnieren mit Knusperspeck in Cognacrahmsauce

Und Kartoffelrösti

€ 19.5

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit gebratenen Steinpilzchampignons

in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti

€ 24.9

Pariser Pfeffersteak

in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus

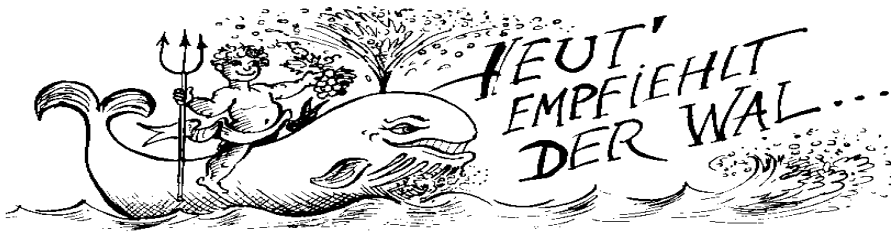
Grilltomate, gebackene Kartoffelstäbchen

€ 28.5

Wir verwenden Jodsalz. In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe

Beilagen Änderung € 1.0 – September 2023



von Pfifferlingen

Der Echte Pfifferling, Eierschwamm oder Rehling, auch Eierschwämmchen, in Österreich und Bayern Eierschwammerl und Reherl, in Franken Gelberle, in Sachsen Gelchen, in der Schweiz auch Eierschwämmli genannt

Frischkäseterrine
mit Kräutern verfeinert
an gebratenen Pfifferlingen
€ 16.5

Pfifferlinge
mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne
und einem Schuss Silvaner eingemacht
hausgemachte Semmelknödel
€ 18.5

WALFISCH SALATKLASSIKER

Marktfrische, knackige Sommerblattsalate
...kombinieren Sie nach Lust und Laune Ihren Salat

TANDOORI –Putensteak, Sweet Chily und Früchte € 19.6

MEDITERRANÉE –gebratene Fischfiletstücke € 21.5

Fränkische Bauernsülze
mit roten Zwiebeln in Essig und Öl Marinade
Bratkartoffeln der neuen Ernte
€ 17.5

Dänisches Sherry Matjesfilet
in Sauerrahmsöfle mit Zwiebel-, Gurken
Apfelstreifen. Kartoffel der neuen Ernte
€ 17.5

Sûpreme von der Kikok Maispoularde
mit Salbeiblätter und Rosmarin Zweig gebraten
mit Pfifferlingen, Datteltomaten, Lauchzwiebeln
und Gnocchi
€ 27.8