



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2023/2024

Menüvorschlag Nr. 10

Doppelte Tafelspitz Kraftbrühe
mit Grießklößchen, Huhnscheibe
Royal und Gemüsewürfeln

Suprême von der Maispoularde Florentine
gefüllt mit Blattspinat, Polenta-Ecken
auf karamellisierten Pfirsichen,

Cafémousse im Baumkuchenmantel
an lauwarmen Brombeeren

Menüpreis pro Person € 38.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.20

Walfisch Lachsvariation
Lachstatar, Räucherlachs, Graved Lachs,
Lachs-Crêpes-Roulade, Senfdillsauce

Böfflamott
in Rotwein eingelegtes und geschmortes
Entrecote in Rotwein-Schalotten-Confit
Zuckermöhren, Kartoffelgratin

Heiße Liebe
Vanilleeis Parfait mit warmen Himbeeren

Menüpreis pro Person € 46.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.30

**Wacholdergeräuchertes
Spessart Forellenfilet**
Preiselbeer-Meerrettich
und geröstetem Schwarzbrot

Glasierte Kalbshaxe
mit Shiitake Pilzen, Steinpilz Champignons in
Rahm
Nudeln mit Semmelbröselbutter

Schokopudding San Sebastian
Halbflüssig gebackener Cheesecake von
Zartbitterschokolade
mit Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 45.5 inkl. MwSt

Menüvorschlag Nr. 40

Fränkische Tafelspitzsülze
mit Wurzelgemüse
an Kräutervinaigrette und Kräuter Schmand

Wildhasenrückenfilets im Speckmantel
Preiselbeersauce, Rotweinbirne
Mandelbrokkoli, Kartoffelkroketten

Eibelstädter Zwetschgenröster
halbierte Pflaumen mit Zucker karamellisiert
in fränkischem Schwarzriesling mit Ceylon Zimt
mit Mandel-Vanilleknödel

Menüpreis pro Person € 48.8 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.50

Weißer Tomate
Mousse von der Tomate mit
Tomatenrelish gefüllt

Gebratene Hirschrückenmedaillons
glasierte Kürbisspalten, Kürbisragout
gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren

Französische Apfeltarte
mit Walnusseis

Menüpreis pro Person € 50.8 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.60

Schafmälchensalat
Apfelstreifen, Knusperspeck
gefülltes Ei

Junglammkeule Provençale
in Rosmarin-Thymianjus
geschnippelte Stangenbohnen
Kartoffelgratin

Fränkische Apfelkräpli
in Zimtzucker mit Vanilleeis
Menüpreis pro Person € 42.8 inkl. MwSt

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.09.2023



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2023/2024

Menüvorschlag Nr.70

Tessiner Maronen-Schaumsuppe
mit karamellisierten Apfelspalten

Portion Hafermastgans
(von Brust und Keule ausgelöst)
mit delikater Leber-Fleisch-Brotfülle
Rosinen-Preiselbeer-Schmorapfel
Wirsinggemüse oder Preiselbeer Rotkohl
Coburger Rutscher

Variation von Schokolade, Nuss und Rotkohl
Mousse von Zartbitterschokolade und Gewürzen
An Nussvariation und Rotkrautstroh
Menüpreis pro Person € 51.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.80

Carpaccio vom Lachs
mit Limonen-Vinaigrette
und Passepierre-Salat

Geschmorte Ochsenbäckchen
in Barolo-Sauce
Möhrenbündel
Kartoffel-Sellerie-Püree

Schokoladenmousse
Mousse von dunkler Schokolade mit Himbeerkern
mit Kirschgrütze
Menüpreis pro Person € 50.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.90

Gebratene Jacobsmuscheln
auf mariniertem Fenchelsalat und Passepierre
und Brotchips

Barbarie Entenbrust
mit Thymian und Rosamarin geschmort
Speck-Zwiebel-Bohnen, Tomatenzweig
Kartoffelgratin

Schokoladen-Birnencake
mit Salzkaramell und Sauerrahmeis
Menüpreis pro Person € 55.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.100

Caprese Törtchen
Crémiges Mousse von Tomate und Schmand
mit Büffelmozzarella Kern
und Dinkelvollkornbiskuit

Gebratene Medaillons vom Seeteufel
auf frischem Blattspinat
und Steinpilz-Kartoffeltörtchen

Lauwarmer Zwetschgen Crumble
mit Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 48.8 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr 110

Paprika-Rauchtörtchen
auf Dattel-Nusscrumble
mit Knäckebrot, und Wildkräutersalat

Wolfsbarschfilet
kross gebraten auf der Haut
grüner Spargel und Selleriepüree

Weißes Schokoladen Parfait
hausgemachtes Eis Parfait von weißer Schokolade
mit eingemachten lauwarmen Brombeeren
Menüpreis pro Person € 47.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.120

Rote Beete Meerrettich-Schnitte
auf Carpaccio von roter Beete

Glasierte Kalbshaxe
mit Shiitake Pilzen, Steinpilzchampignons in Rahm
mit frischen Gartenkräutern
Blumenkohl, Kartoffelnudeln

Tarte Tatin
von Apfel, Karamell und brauner Butter
mit Vanillecremeis von Tahiti Vanille
Menüpreis pro Person € 45.6 inkl. MwSt.

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.09.2023



Hotel Walfisch, Am Pleidenturm 5, 97070 Würzburg

Unsere Menüvorschläge Herbst-Winter 2023/2024

Menüvorschlag Nr.130

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken

Gänsebrust Böhmisches Art
mit Apfel-Backpflaumenfülle
Speckwirsing und Kartoffelklößen

Lebkuchen Crème Brûlée
Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person € 49.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.140

Walfisch Lachsvariation
Norwegisches Lachstatar, geräucherter
Lachs und Graved Lachs
Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Kalbsfilet im Tramezzini Mantel
mit Portweinjus
winterlichen Ofengemüse und Gnocchi

Schokoladentraum
von Zartbitter Schoko-Brownies, Kaffeeeis
Vanille Halbkugel und Schokoladensauce

Menüpreis pro Person € 54.5 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.150

Walfisch Terrinen Versucherli
Von Wild und Geflügel
An Waldorf-Salat

Fischerzunftteller
Lachs, Forelle, Zander, Riesengarnele
mit Blattspinat und Dampfkartoffeln

Pistazien Parfait
mit Orangen-Granite und abgeflämmten Baiser
an Cassis Feigen

Menüpreis pro Person € 53.5 inkl. MwSt

Menüvorschlag Nr.160

Walfisch Terrinen Versucherli
Von Wild und Geflügel
An Waldorf-Salat

Rehrückenfilet Belle Alliance
Morchel Rahmsauce, Kaiserkirschen
Butterspätzle, Servietten-Brezeln-Knödel

Schokoladenfondant
mit flüssigem KernPistazieneis

Menüpreis pro Person € 58.4 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.170 -vegan

Reis-Curry
Curry Crème mit schwarzem Reiskuchen
Currysauce und gepuffter Quinoa

Graupen Risotto
mit roter Beete und Walnüssen verfeinert
und Hasselback Roter Beete

Variation aus dem Schwarzwald
mit Kirschmousse, Schokoladenhalbkugel mit
Kirschwasserfüllung und Sauerkirsch Sorbet

Menüpreis pro Person € 38.9 inkl. MwSt.

Menüvorschlag Nr.,180

Gorgonzola Cheesecake
an Wildkräutersalat
mit unserem Hausvinaigrette

Lammrückenfilet Vert Pré
mit Thymian und Rosmarin gebraten
geschnippelte Gartenbohnen, Strohkartoffeln

Nuss-Sablé
aus Haselnuss und Walnuss
mit Orangencrème

Menüpreis pro Person € 54.5 inkl. MwSt.

[Hier eingeben]

Änderungen vorbehalten und alles nach Verfügbarkeit. 01.09.2023