RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Rote Bete und Ziegenkäse
Carpaccio von roter Bete und gratiniertem Ziegenkäse
€ 10.9

Schwedische Fisch Näschereien
von Graved Lachs, Sherry Matjesfilet
und geräuchertem Forellenfilet, Saucen Dips
€ 11.5

Vitello tonnato
rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit feiner Thunfischcreme und Kapernäpfeln
€ 13.8

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe
Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen
€ 7.5

Von frischem Sellerie und Tafelbirnen
eine feine aromatische Rahmsuppe
€ 7.5

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Tessiner Graupen Risotto
verfeinert mit roter Bete, gerösteten Walnüssen
und gebratener grüner Spargel
€ 15.9

Allgäuer Käseknödel
mit gebratenen Steinpilzchampignons und Kirschtomaten
auf würzigem Blattspinat
€ 16.8

FLUSS- UND SEEFISCHE

Kabeliau Loins Provencale
naturell gebraten mit Kräuterbrot überkrustet
südfranzösisches Frühlings-Schmorgemüse
Kartoffel Gratin
€ 24.8

Bamberger Fisch Knusperli
von Süß- und Seewasserfischen knusprig gebacken
auf Kartoffel-Meerrettich-Gemüse
€ 23.8

SALATE

Hauchdünner Gurkensalat an Dillsahne	€ 4.8
Frühlings-Blattsalate-an Vinaigrette	€ 5.8

Wir verwenden Jodsalz. In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe.-Beilagen Änderung € 1.0 –
Couvert extra (Besteck, Teller, Serviette) € 3.5- im März 2024

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Standpunkt Weißer Burgunder
Muschelkalk aus Würzburg - trocken
Weingut Juliusspital, Würzburg
0.25l € 7.8

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Ochsenfurter Sauerbraten
die Besten Teile von der Rinderkeule
süss-sauer mit viel Apfelstücken
in eigener Sauce langsam geschmort
mit zwei Kartoffelklößen
€ 19,9

Aus der Region
Spessart Lachsforellenfilets
nach Müllerin Art gebraten
frischer Blattspinat, in Butter geschwenkte Kartoffeln
€ 25.8

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Steigerwälder Hirschragout
mit Shiitake-Kräuterseitlingen und Steinpilzchampignons
in Wacholder-Preiselbeersauce, Butterspätzle, Rotwein-Schmorbirne
€ 26.5

Fränkisches Hochzeitsessen
gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce
frischen Kren, Gurkenschnitz, Preiselbeeren, breite Nudeln
€ 21.8

Zwei Schweinerückenmedaillons Favorit
-das eine in Pfefferkruste-das andere mit Rahmpilzen
Grilltomate, Bohnenbündel-gebackene Kartoffelstäbchen
€ 23.8

WALFISCH KLASSIKER

Kalbsleber Melanie
Kalbsleberscheiben mit Apfelringen gebraten
mit Preiselbeeren und Portweinjus
Kartoffelkroketten
€ 22.5

Rhöner Lammhäxle
mit Rosmarin und Thymian geschmort
Bohnen und Kartoffelgratin
€ 23.7

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit gebratenen Steinpilzchampignons
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti
€ 25.9

Wir verwenden Jodsalz. In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe.-Beilagen Änderung € 1.0 –
Couvert extra (Besteck, Teller, Serviette) € 3.5 - im März 2024