

# RESTAURANT WALFISCH

## KLEINE VORGERICHTE

### Rote Bete und Ziegenkäse

Carpaccio von roter Bete und gratiniertem Ziegenkäse  
€ 10.9

### Schwedische Mundbissen

belegt mit Rauchlachs-Forellenfilet-Sherry Matjesfilet  
€ 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

### Lecker und fein ist unsere Spargelsuppe

mit Rahm, Landbutter und Ei legiert  
mit Spargelstücken angerichtet  
€ 7.9

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

### Ravioli Pecorino und Feige

in Salbeibutter geschwenkt  
mit gebratenem grünem und weißem Stangenspargel  
€ 15.9

### Sommeracher Spargelpfannenkuchen

Eierpfannenkuchen mit Spargelrahmgemüse gefüllt,  
abgeflämmt mit Sauce Mousseline  
€ 19.5

## FLUSS- UND SEEFISCHE

### Kabeljau Loins Provencale

naturell gebraten mit Kräuterbrot überkrustet  
südfranzösisches Schmorgemüse, Kartoffelgratin  
€ 24.8

### Regional aus der Region

Lachsforellenfilet in Nussbutter gebraten  
marktfrischer Blattspinat, Kartoffeln der neuen Ernte  
€ 26.8

### Portion Aal mit Wurzelgemüse

in feinsten Dillschaumsauce in Butter geschwenkte Kartoffeln  
€ 27.9

## SALATE

Hauchdünner Gurkensalat an Dillsahne € 4.5

Frühlings-Blattsalate-an Vinaigrette € 5.5

# RESTAURANT WALFISCH

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

**Grauburgunder mundart**  
trockener Burgunder mit gut eingebundener Säure  
Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim  
0.25l € 6.9

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

**Kalbszünge Weinhändler Art**  
Zarte Zungenbraten mit Trauben und Knusperspeck  
in Silvaner Sauce, Kartoffelkroketten, Preiselbeeren  
€ 21.5

## WALFISCH KLASSIKER

**Tellergeschnetzeltes von der Putenbrust Swiss Style**  
mit Steinpilzchampignons in Raumsauce  
Rosmarin Röstitaler  
€ 19.8

**Züricher Kalbsgeschnetzeltes**  
mit gebratenen Steinpilzchampignons  
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti  
€ 25.9

**Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte**  
in Pfefferkruste gebraten, mit Café de Paris Butter  
Grilltomate, Kartoffelstäbchen  
€ 29.5

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

**Medaillons vom Hirsch Diana**  
Shiitake Pilze und Kräuterseitlinge an Rahmsauce  
Butterspätzle  
€ 26.5

**Ochsenfurter Apfelsauerbraten**  
Süß-sauer mit viel Apfelstücken  
in eigener Sauce geschmort, Kartoffelklöße  
€ 19.9

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

**Salat Méditerranée**  
Blattsalate an Balsamico Vinaigrette  
Oliven-Ei-Tomaten-Gurken-Sprossen  
gebratene Süß- und Seewasser  
Fischfiletstücke Café de Paris Butter  
€ 21.5

**Salat Tandoori**  
Blattsalate an Balsamico Vinaigrette  
mit Ananas-Orangen-Melonenstücke  
gebratene Poulardenbrust  
in Sweet Chili-Sauce  
€ 19.6