

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

Salat Méditerranée

Blattsalate an Balsamico Vinaigrette
Oliven-Ei-Tomaten-Gurken-Sprossen
mit gebratenen Süß- und Seewasser Fischfiletstücke
€ 21.5

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

Brauerei Rindergoulasch

mit dunklem Keiler Weizenbier vollendet
Brezel-Servietten-Knödel, Dillgurkensalat
€ 19.8

Gebratene Maischolle Finkenwerder Art

mit Speckstippe, Champignons und Tomatenwürfel
Kartoffel der neuen Ernte in Schnittlauchbutter geschwenkt
€ 27.50

WALFISCH KLASSIKER

Kalbszünge Weinhändler Art

Zarte Zungentranchen mit Trauben und Knusperspeck
in Silvaner Sauce, Kartoffelkroketten, Preiselbeeren
€ 21.5

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

Sulzfelder Weinnudel

breite Hartweizennudel mit Waldpilzen
an Silvaner-Sauce obenauf Geschnetzeltes
vom Schweinerücken mit roten Zwiebeln
€ 18.5

Medaillons vom Hirsch Diana

Shiitake Pilze und Kräuterseitlinge an Rahmsauce
Butterspätzle, Preiselbeeren
€ 26.5

Ochsenfurter Apfelsauerbraten

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

Zanderfilet auf seine Haut kross gebraten
auf Meerrettichschaum mit frischem Kren

Nudeln mit Semmelbrösel Schmelz

€ 27.5

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 Mai 2024