

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Antipasti

gebratenes Gemüse mit Pesto verfeinert
Melonenschnitz, Tomate Büffelmozzarella, Oliven
€ 10.5

Riesengarnelen Méditerranée

auf gebratenen grünen und weißen Spargel
mit Limonen Dressing
€ 14.5

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
€ 16.9

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

Gebratenes Zanderfilet

mit Meerrettichsauce und frischem Kren
Semmelbrösel Nudeln
€ 25.8

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

Tessiner Kalbsnieren Geschnetztes

mit Shiitakepilzen und Kräuterseitlingen
knusprige Rosmarin Kartoffel Röstitaler
€ 18,8

Gebratene Maischolle Finkenwerder Art

- im Ganzen ohne Mittelgräte gebraten -
mit Speckstippe, Champignons und Tomatenwürfel
Kartoffel der neuen Ernte in Schnittlauchbutter geschwenkt
€ 27,5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Ochsenfurter Apfelsauerbraten

Süß-sauer mit viel Apfelstücken
in eigener Sauce geschmort, Kartoffelklöße
€ 19,9

Steigerwälder Schweinerückensteak

mit Kräuterseitlinge-Shiitake Pilzen-Steinpilzchampignons
und Kräutern an feinsten Rahmsauce, Butterspätzle
€ 24,5

WALFISCH KLASSIKER

Rehragout Diana

ein Klassiker in Wacholdersauce geschmort
mit Waldpilzen, Rotweinbirne Gute Luise
Butterspätzle, Dillgurkensalat
€ 24,5

Züricher Kalbsgeschnetztes

mit gebratenen Steinpilzchampignons
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti
€ 25,9

Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte,

in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus
Gemüsebukett; Kartoffelstäbchen
€ 32,5