

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Antipasti

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

Norwegisches Fischplättchen

Graved Lachs, Lachs-Crêpes-Roulade
Lachsterrine, Saucen Dips
€ 12.8

Vitello tonnato

rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit feiner Thunfischcreme und Kapernäpfeln
€ 14.2

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen
€ 7.8

Eine feine aromatische Rahmsuppe von Hokkaido Kürbissen

mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 8.6

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Gnocchi und Kürbis

gefüllte Teigtaschen mit Kürbis
auf Kürbisragout und gebratenen Pfifferlingen
€ 15.8

Frische Pfifferlinge

mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne
und einem Schuss Silvaner eingemacht,
hausgemachter Semmelkloß
€ 18.9

FLUSS- UND SEEFISCHE

Norwegisches Bergforellen Filet

mit Kräutern in Nussbutter gebraten
feiner Blattspinat, Petersilienkartoffel
€ 25.8

Bamberger Fischgebackenes

Fischfiletstücke von Süß- und Seewasserrfischen
mit Ei und Semmelbrösel knusprig gebacken
mit frischem Kren auf Kartoffel-Meerrettich-Gemüse
€ 23.8

SALATE

Hauchdünner Gurkensalat an Dillsahne € 4.5

Herbst-Blattsalate an Vinaigrette € 5.5

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-

September 2024

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Rivaner x G erste Geige

trockener Rivaner mit dezenter Frucht und feiner Mineralität
Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim
0.25l € 6.9

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Boeuf Straganoff

Rinderfiletwürfel in Cognacrahm
mit Gurke, Schinken und Tomatenstreifen
Curry Rei
€ 34.8

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Würzburger Brauereigulasch vom Tafelspitz

mit eingemachten Waldpilzen
Brezn Serietten-Knödel
€ 19.8

Kalbsleber Melanie

Kalbsleberscheiben mit Apfelringen gebraten
mit Preiselbeeren und Portweinjus
Kartoffelkroketten
€ 22.5

Schweinerücken Medaillons Favorit

-das eine in Pfefferkruste gebraten
-das andere mit frischen Kräuterrahmpilzen
Bohnen, Tomate und Kartoffelstäbchen
€ 22.8

WALFISCH KLASSIKER

Rehragout Diana (aus regionaler Jagd)

ein Klassiker in Wacholdersauce geschmort
mit Waldpilzen, Rotweibirne Gute Luise, Kartoffelklöße
€ 25.8

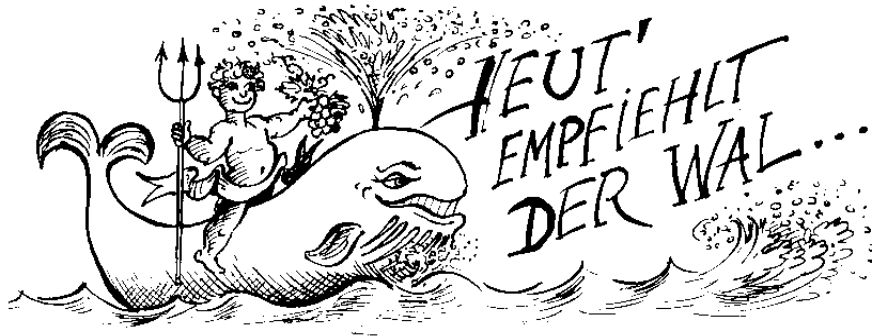
Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit gebratenen Steinpilzchampignons
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti Taler
€ 25.9

Rhöner Lammhäxle

mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch
langsam geschmorte Lammhaxe
mit Bohnen und Kartoffelgratin
€ 24.9

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-
September 2024



Pfifferlinge

Der Echte Pfifferling, Eierschwamm oder Rehling, auch Eierschwämmchen, in Österreich und Bayern Eierschwammerl und Reherl, in Franken Gelberle, in Sachsen Gelchen, in der Schweiz auch Eierschwämmli genannt

- vornweg -

**Eine feine aromatische Rahmsuppe
von Hokkaido Kürbissen**
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 8.6

**Gebratene Pfifferlinge
mit frischen Gartenkräutern**
an marktfrischen Garten-Blattsalate
mit Hausdressing
€ 12.5

Frische Pfifferlinge
mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne
und einem Schuss Silvaner eingemacht,
hausgemachter Semmelkloß
€ 18.9

Sûpreme von der Kikok Maispoularde
mit Salbeiblätter und Rosmarin Zweig gebraten
mit Pfifferlingen, Datteltomaten, Lauchzwiebeln
und Gnocchi
€ 27.8

WALFISCH SALATKLASSIKER

Marktfrische, knackige Sommerblattsalate
...kombinieren Sie nach Lust und Laune Ihren Salat

TANDOORI –Putensteak, Sweet Chily und Früchte € 20.6

MEDITERRANÉE –gebratene Fischfiletstücke € 22.4

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-
September 2024