

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Rote Beete Carpaccio

mit Meerrettichschnitte und gerösteten Walnüssen

€ 9.8

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

Leberklößchen, Grießnockerl, Gemüsewürfel

€ 7.8

Feine Rahmsuppe von Muskat Kürbissen

mit gerösteten Kernen und Styrischem Kürbiskernöl

€ 7.8

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Kürbis Gnocchi

Kartoffelnocken gefüllt mit Kürbis

auf geschmorten Butternusskürbis und Kürbisragout

mit gebratenen Waldpilzen

€ 17.5

Steigerwälder Waldpilz Eintopf

-Shiitake Pilze-Steinpilze-Pfifferlinge-Steinpilzchampignons

mit feinen gehackten Kräutern Landbutter, Sahne

und einem Schuss Franken Silvaner eingemacht

gebratene Brezn-Servietten-Knödel Scheiben

€ 18.9

VON FLUSS-UND SEEFISCHEN

Bamber Fischgebackenes

von Süß- und Seewasser Fischen knusprig gebacken

auf Kartoffel-Meerrettich-Gemüse

€ 24.5

Spessart Lachsforellenfilet

mit Mandelblättern in Butter gebraten

Blattspinat und Petersilien-Dampfkartoffeln

25.8

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-

Oktober 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

Brauereigulasch vom Rindertafelspitz
mit Shiitake Pilzen und Kräuterseitlingen
gebratenen Brezn-Serviettenknödel Scheiben
€ 19,5

Kalbsleberscheiben Melanie
mit Äpfel Ringen gebraten, Portweinjus
Preiselbeeren, Pommes Dauphine
€ 24,5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Portion bayerische Hausente
(von Brust und Keule ausgelöst)
mit delikater Leber-Fleisch-Brotfülle
Schmorapfel, Preiselbeer Rotkraut, Kartoffelkloß
€ 26,5

Hirschragout Diana (aus regionaler Jagd)
ein Klassiker in Wacholdersauce geschmort
mit Speck, Trauben, Rotweinbirne Gute Luise, Kartoffelklöße
€ 25,8

Rhöner Lammhäxle
mit Knoblauch, Rosmarin, Salbei in eigener Jus gegart
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin
€ 24,9

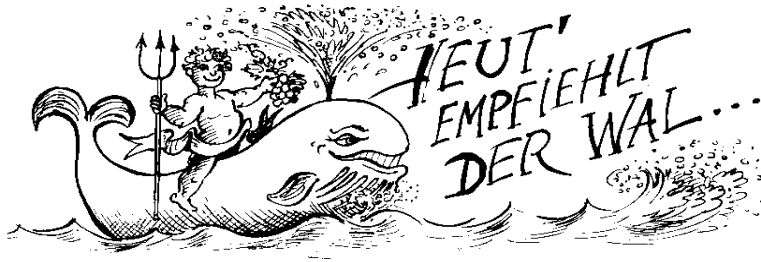
WALFISCH KLASSIKER

Züricher Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
mit gebratenen Steinpilzchampignons
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti Taler
€ 25,9

Schweinerücken Medaillons Favorite
-das eine in Pfefferkruste,-das andere mit Rahmpilzen
Bohnenbündel, Grilltomate, Kartoffelstäbchen
€ 24,5

Fränkischer Apfelsauerbraten
Die Besten Teile von der Keule süß-sauer mariniert und
Mit Apfelstücken in eigener Sauce langsam geschmort
Kartoffelklöße mit Semmelschmelz
€ 20,8

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-
Oktober 2024



Wildzeit im Walfisch

KLEINE VORGERICHTE

Terrine

feine Terrine von Wachtel und Geflügelleber
an feinen Nüsslisalat

€ 12.60

FEINE RAHMSUPPE

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

€ 8.6

WILDKLASSIKER

Ein Paar Wildschwein Bratwürste

Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelpüree, Schmorapfel

€ 18.6

Wildgeschnetzeltes vom Hirsch und Hase
mit Shiitake Pilzen in Rahm mit Cranberries
Brokkoli Röschen und Mandel-Kroketten

€ 28.8

Hirschragout Diana (aus regionaler Jagd)

ein Klassiker in Wacholdersauce geschmort
mit Trauben, Rotweibirne Gute Luise, Kartoffelklöße

€ 25.8

Wildhasenrückenfilets im Speckmantel

Preiselbeersauce, Rotweibirne
Renetten Apfel und Kartoffelkroketten

28.8

Inklusivpreise

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-

Oktober 2024