

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Rote Beete Carpaccio

mit Meerrettichschnitte und gerösteten Walnüssen

€ 10.8

Norwegisches Fischplättchen

Graved Lachs, Lachs-Crêpes-Roulade

Lachsterrine, Saucen Dips

€ 13.8

Vitello tonnato

rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit feiner Thunfischcreme und Kapernäpfeln

€ 14.8

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Leberklößchen, Griesnockerl, Gemüsewürfel

€ 7.8

Tessiner Maronen-Schaumsuppe

mit karamellisierten Apfelspalten

€ 8.5

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Gnocchi mit Steinpilze

Kartoffelnocken mit Steinpilzfülle

auf geschmorten Butternusskürbis und Kürbisragout

mit gebratenen Waldpilzen

€ 17.5

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

Bamberger Fischgebackenes

Fischfiletstücke mit Ei und Semmelbrösel

knusprig gebacken auf Kartoffel-Meerrettich-Gemüse, Kren

€ 24.8

Brabanter Fisch Pfännchen

Geschnetzeltes von See-und Süßwasser Fischen

mit Gemüse aus dem Wok, überkrustet mit Knoblauch Kräuterbrot

Basmati Duftreis, Kroepoek

€ 22.5

Lachs Forellenfilet Müllerin Art

frischer Blattspinat und Dampfkartoffeln

€ 26.5

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-
November 2024

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2021 Domina Regent halbtrocken
Cuvée von Domina und Regent mit ausgeprägten Fruchtaromen
Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim
0.25l € 7.8

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Kalbsnierenscheiben Balmoral
mit Speck-Shiitake Pilzen und Kräuterseitlinge,
sautiert, Portweinglace, Röstitaler
€ 22.5

Schaukelbug vom Rind
in Schalottenrotweinsauce geschmort
Blumenkohlröschen, Zuckermöhren und Kartoffelgratin
€ 20.8

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

Fränkisches Hochzeitsessen
gesottener Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichschaum, Kren
Gurkenschnitz, Preiselbeeren, Semmelbrösel Nudeln
€ 24.5

Steigerwälder Rehragout-unser Klassiker
mit Speck, Trauben in Wachholdersoße zubereitet
feine Butterspätzle, Rotweinbirne Gute Luise, Preiselbeeren
€ 25.8

WALFISCH KLASSIKER

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit gebratenen Steinpilzchampignons
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti Taler
€ 26.5

Schweinerücken Medaillons Favorit
-das eine in Pfefferkruste,-das andere mit Rahmpilzen
Bohnenbündel, Grilltomate, Kartoffelstäbchen
€ 24.5

Entrecôte vom Grill
mit Café de Paris Buttersauce überbacken
herbstliches Ofengemüse, Kartoffelstäbchen
€ 32.4

Rhöner Lammhäxle
mit Knoblauch, Rosmarin, Salbei in eigener Jus gegart
Prinzessbohnen 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