

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

Feine Rahmsuppe von Muskat Kürbissen

mit gerösteten Kernen und Steirischem Kürbiskernöl
€ 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

Portion Aal in Dillschaumsoße

mit seinem Wurzelwerk Blau gegart
Dampfkartoffeln, Dillgurkensalat
€ 24.5

Norwegische Fjordlachsschnitte

vom Grill mit Café de Paris Butter
Blattspinat und Petersilien-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

Portion Waller Filet „Blau“
mit Wurzelgemüse im Silvanerfischsud gegart
Salzkartoffeln, Wurzelgemüse, Sahnemeerrettich oder Butter
€ 28.5

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

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

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

WALFISCH KLASSIKER

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

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

Pariser Pfeffersteak vom Angus Beef
in Pfefferkruste gebraten, Portweinglace
Blumenkohl und Brokkoli, Grilltomate, Dauphine Kartoffel
€ 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- November 2024