

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Rote Beete Carpaccio

mit Meerrettichschnitte und gerösteten Walnüssen
€ 10.8

Norwegisches Fischplättchen

Geräucherter Fjordlachs, Lachs-Crêpes-Roulade
Wachholder geräuchertes Forellenfilet, Saucen Dips
€ 13.8

Vitello tonnato

rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit feiner Thunfischcreme und Kapernäpfeln
€ 14.8

VON FLUSS-UND SEEFISCHEN

Bamberger Fischgebackenes

knusprig Gebackenes von See- und Süßwasser Fischen
auf Kartoffel-Meerrettich Gemüse
€ 24.5

Aal Blau

mit Wurzelgemüse im Silvaner-Fisch-Sud gegart
mit heller Kräutersauce und Salzkartoffeln
€ 26.5

Spessart Lachs Forellen Filet

mit Mandelblättern in Butter gebraten
auf frischem Blattspinat, Dampfkartoffeln
€ 26.8

Donau Wallerfilet Blau

pochiert mit Wurzelgemüse im Silvaner-Fisch-Sud
Dampfkartoffeln, zerl. Butter, Meerrettichsahne
Portion € 29.5

Heute frisch eingetroffen

Skrei von den Lofoten (Norwegen)

Skrei Loins gebraten auf Rotwein Schalottenconfit
Brokkoli Röschen mit Mandelblätter, Dampfkartoffeln
€ 32.4

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Kartoffel Gnocchi Steinpilze

Kartoffelnocken mit Steinpilzfülle, Butternuss Kürbis,
Kürbisragout mit sautierten Waldpilzen
€ 17

Schweizer Sennen Rösti mit Gemüse

Schweizer Pfannenrösti mit frischem Marktgemüse belegt
überbacken mit Bergkäse
€ 16.8

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
im Januar 2025

RESTAURANT WALFISCH

KRAFTBRÜHE UND RAHMSUPPE

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Leberklößchen, Grießklößchen, Gemüsewürfel

€ 7.8

Maronenschaumsuppe

mit karamellierten Apfelspalten

€ 8.5

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Rinder Filetgoulasch Madagaskar

mit grünen und roten Pfefferkörnern

nach Minutenart sautiert in Sauerrahmsöfle

feine Muskatspätzle, Kopfsalat

€ 22.4

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Zwei Schweinerücken Medaillon Favorit

-das eine in Pfefferkruste-das andere mit Rahmpilzen

Grilltomate, Bohnenbündel, Kartoffelkroketten

€ 24.5

Steigerwälder Rehragout-ein Klassiker-

mit Speck, Trauben in Wachholdersoße geschmort

Kartoffelklöße, Rotweinbirne Gute Luise, Preiselbeeren

€ 25.8

WALFISCH KLASSIKER

Putengeschnetzeltes Zürich Style

mit gebratenen Steinpilzchampions

in Weinrahmsauce, knusprige Kartoffel-Röstitaler

€ 19.5

Apfelsauerbraten vom Rind

die Besten Stücke der Rinderkeule süß-sauer mariniert

in eigener Bratensauce mit viel Apfelstücken geschmort

dazu Kartoffelklöße mit Semmelbrösel Schmelz

€ 22.9

Kalbsleber Melanie

Kalbsleber Scheiben mit Äpfelringen gebraten

Preiselbeeren, Kartoffelkroketten

€ 24.5

Tessiner Kalbs Kotelette

mit Salbeiblättern in Butter gebraten

Brokkoli Röschen in Mandelbuttert

Gnocchi mit Tomaten Sugo

29.5

SALATE

Hauchdünner Gurkensalat an Dillsahne € 4.5

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
im Januar 2025