

# 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  
€ 24.8

### Brabanter Fischpfännchen

Fischfilets von Süß- und Seewasser Fischen, Garnele  
Jakobsmuschel und Wok Gemüse, Gemüserais  
€ 26.8

### Spessart Saiblings Filet (regionale Fischzucht)

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

### Heute frisch eingetroffen

#### Skrei von den Lofoten (Norwegen)

Skrei Loins gebraten auf Rotwein Schalottenconfit  
Brokkoli Röschen mit Mandelblättern, Dampfkartoffeln  
€ 28.8

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

### Quiche Mediterran im Holzkorbchen

Französische Quiche Tarte mit Spinat, Ziegenkäse  
Pinienkernen, Basilikum, Knoblauch  
Nüsslisalat mit Walnußkernen an-Vinaigrette  
€ 18.8

### Schweizer Sennen Rösti mit Gemüse

Schweizer Pfannenrösti mit frischem Marktgemüse belegt  
überbacken mit Bergkäse  
€ 16.8

## 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 Februar 2025

# RESTAURANT WALFISCH

## KRAFTBRÜHE UND RAHMSUPPE

**Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe**  
Leberklößchen, Griesklößchen, Gemüsewürfel  
€ 7.8

**Graubündner Käserahmsuppe**  
mit Kirsch verfeinert,  
geröstetes Bauernschwarzbrot  
€ 8.5

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

**Spanferkelrollbraten frisch aus dem Bratofen**  
von Rücken und Brust in Dunkelbiersauce  
Blumenkohlgemüse, Dauphine Kartoffel  
€ 22.3

**Fränkisches Hochzeitsessen**  
Tranchen vom gekochten Rinder Tafelspitz  
mit seinem Kochgemüse in Meerrettichschaumsoße  
Bandnudel mit Semmelbrösel-Schmelz. Preiselbeeren,  
Salzgurke  
€ 24.5

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

**Schweinerücken Medaillon Madagaskar**  
mit grünen und roten Pfefferkörnern an Rahmsauce  
feine Butterspätzle  
€ 24.5

**Steigerwälder Rehragout-ein Klassiker-**  
mit Speck, Trauben in Wachholdersoße geschmort  
Kartoffelklöße, Rotweibirne Gute Luise, Preiselbeeren  
€ 25.8

## WALFISCH KLASSIKER

**Züricher Kalbsgeschnetzeltes**  
Mit gebratenen Steinpilzchampignons  
In Weinrahmsauce, Kartoffel-Röstitaler  
€ 26.5

**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

**Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte**  
in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus  
Grilltomate, Speck, Kartoffelstäbchen  
€ 32.4

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  
im Februar 2025