

# RESTAURANT WALFISCH

## TAGESKARTE

### Leckerer Vorgericht

#### Walfisch Hors d'oeuvre

Allerlei Leckerer aus unserer Vorspeisenküche  
€ 11,50

### Unsere Tages Rahmsuppe

#### Vegetarisch

Tessiner Kastanien-Rahmsuppe  
mit Apfelspalten und Sahnehaube  
€ 7,50

### Unsere Tagesteller

#### Kalbsnierenscheiben Balmoral

mit Speck und Champignons  
in Schalotten-Portweinsauce  
Basmatireis mit Kefenschoten  
€ 15,00

### Unvergessene Gerichte

#### ein Klassiker

Kalbskopf gebacken Sauce Gribiche  
Kartoffeln in Essig und Öl,  
Blattsalate an Vinaigrette  
€ 16,75

#### Rehragout Diana

in Wacholdersauce geschmort  
Trauben und Speckkrusteln  
Butterspätzle, Rotwein-Schmorbirne  
€ 18,85

#### Rinderhüftsteak Café de Paris

Speck-Zwiebel-Prinzessbohnen Grilltomate,  
gebackene Kartoffelstäbchen  
€ 17,70

### SKREI Das Gold der Lofoten

Das Fleisch des Skreis ist delikat, festfleischig und doch zart,  
mager und aromatisch – ein ganz besonderer saisonaler Genuss

**Skrei Medaillon auf seiner Haut kross gebraten,**  
Rotweinschalotten, Kaiserschoten, Kartoffelgartin

€ 21,50

Inklusivpreise

# RESTAURANT WALFISCH

## KLEINE VORGERICHTE

Toskanische Antipasti **Vegetarisch**  
Gebratenes Gemüse mit Pesto  
Mozzarella<sup>4</sup>, Tomate, Oliven<sup>6</sup>, Melonenschnitz  
€ 11,20

Vitello tonnato  
Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz  
mit Thunfisch-Crème<sup>4</sup> und Kapernäpfel  
€ 12,00

Tatar vom Rind  
mit Sauce Steak Tatar<sup>7</sup>, mild oder scharf  
Toastbrot und Butter<sup>4</sup>  
€ 12,80

## KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe  
Huhn-Scheibe, Royal, Grießklößchen<sup>4</sup>, Gemüsewürfel  
€ 7,50

Schweizer Käserahmsüppchen<sup>4</sup> **Vegetarisch**  
mit einem Schuss Kirschwässerli verfeinert  
und mit Schwarzbrotcroutons im Stövchen serviert  
€ 8,50

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Crespelle Romana **Vegetarisch**  
gerollter Pfannenkuchen<sup>4</sup> mit vegetarischer Füllung  
aus Ricotta<sup>4</sup>, getrockneten Tomaten, Rucola  
auf südfranzösischem Schmorgemüse  
€ 14,80

Ravioli Rote Beete **Vegetarisch**  
Teigtaschen mit Roter Beete und Meerrettich-haltiger Füllung  
auf Meerrettichsauce mit Brokkoli Röschen  
Nüsslisalat an Vinaigrette  
€ 16,50

## VON FLUSS UND SEEFISCHEN

Salat Méditerranée  
Gebratene Fischfiletstücke von See und Flussfischen  
Saisonblattsalate, Oliven  
€ 17,80

Kabeljau Loins Provençale  
mit Dijon-Senf und Knoblauch-Kräuterbrot überkrustet  
Ratatouille, Kirschtomaten, Kartoffelgratin<sup>4</sup>  
€ 19,20\*

Auf seiner Haut kross gebratenes Zanderfilet  
Meerrettichsoße<sup>5,4</sup>, Semmelbrösel-Nudeln  
Bukett von frischem Gemüse  
€ 19,80\*

# RESTAURANT WALFISCH

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

### Sulzfelder Weinnudeln

Silvaner-Rahmnudeln<sup>4</sup>, Tomaten, Champignons  
obenauf Geschnetzeltes vom Schweinerücken  
€ 14,50\*

### Fränkisches Hochzeitsessen

Tranchen vom Tafelspitz in Meerrettichsauce  
Nudeln mit Semmelbrösel schmelz, Preiselbeeren  
€ 18,70\*

### Ochsenfurter Apfel-Sauerbraten

mit Apfelstücken in eigener Sauce langsam geschmort  
Kartoffelklöße<sup>5</sup>, Blattsalate an Hausdressing  
€ 18,50\*

## WALFISCH KLASSIKER

### Salat Tandoori

Gebratene Truthahn-Medaillons in Sweet Chili-Sauce<sup>7</sup>  
mit Sommer-Blattsalate, Melonenschnitze, Früchte  
€ 16,50

### Schweinerücken Medaillons Favorit

das eine in Pfefferkruste, das andere mit Pilzen an Crème<sup>4</sup>  
Tomate, Bohnenbündel, gebackene Kartoffelstäbchen  
€ 17,60\*

### Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit frischen Champignons in Weinrahmsauce<sup>4</sup>  
Kartoffelröstitaler, Tomatensalat  
€ 20,50

### Schweinefilet Madagaskar

mit roten und grünen Pfefferkörnern  
an Cognacrahmsauce<sup>4</sup>, Spätzle  
€ 19,40

### Lammrückenfilet Provençale

mit Dijonsenf und Knoblauch-Kräuterbrot  
Ratatouille, Bohnenbündel, Tomate, Kartoffelgratin<sup>4</sup>  
€ 25,70

Pariser Pfeffersteak vom argentinischen Entrecôte  
in Pfefferkruste gebraten, mit Frischgemüse garniert  
gebackene Kartoffelstäbchen  
€ 26,20

### Deklaration von Zusatzstoffen:

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die enthaltenen Zusatzstoffe  
und Allergene zu kennzeichnen.

Bitte erfragen Sie beim Servicepersonal nach der Informationsmappe.

WIR VERWENDEN JODSALZ

**In allen Gerichten können Spuren von Allergenen enthalten sein.**

\* Bei mit Stern gekennzeichneten Gerichten sind kleinere Portionen möglich.

# RESTAURANT WALFISCH

## 5. Würzburger Fischfestival

### *Unsere Weinempfehlung*

*Rainer Sauer 2017 Riesling VDP.Ortswein Escherndorf*

*Deutscher Qualitätswein trocken*

*lebendiger, frischer Riesling*

*mit Aromen von Zitrus und Mango*

**0,10 Gl. 4,75\*\*\* 0,25 Glas € 9,00\*\*\*0,75 BB. € 27.00**

### **Leckere Vorgerichte**

#### **Leckere Fisch Sülze von heimischen Flussfischen**

Wildkräutersalat im Knusperkörbchen, Sahne-Meerrettich  
€ 11,80

#### **Walfisch Hors d'oeuvre**

Lachs Tatar, Träne von der Rauchforelle,  
Lachs-Crêpes-Roulade mit Honig-Dill-Senf  
€ 14,50

### **Suppe von Fisch- und Krustentiere**

#### **Brabanter Fischsuppe**

Fischfiletstücke von Süß- und Seewasserfischen  
mit Nudelfleck und Gemüsewürfeln  
€ 8,50

#### **Bisque Homard Bretonische Hummerrahmsuppe**

mit Cognac und Sahne verfeinert, Blätterteiggebäck  
€ 8,50

### **Von Fluss- und Seefischen**

#### **Dänisches Sherry Heringsfilet**

in Sahnesauce mit Apfel-Zwiebel-Gurkenstreifen  
Dampfkartoffeln, Prinzessbohnen  
€ 14,50

#### **Bamberger Flussfisch Fischgebackenes**

Filetstücke vom Waller, der Forelle und Zander  
gebacken auf Kartoffel-Meerrettich-Gemüse  
€ 17,75

#### **Skrei Medaillons auf seiner Haut kross gebraten,**

Rotweinschalotten, Kaiserschoten, Kartoffelgratin  
€ 21,50

#### **Würzburger Fischerszunftteller**

Filetstücke von Zander, Forelle und Lachs gebraten, Riesengarnele  
Blattspinat mit Pinienkernen, Dampfkartoffel  
€ 24,60

#### **Waller Filet mit Wurzelgemüse aus dem Blausud**

Dampfkartoffel, zerlassene Butter, Meerrettichsahne  
Portion € 24,60

#### **Waller Filet mit Ei und Semmelbrösel knusprig gebacken**

hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalate, Meerrettichsahne  
Portion . € 22,60