

RESTAURANT WALFISCH

3. Würzburger Fischfestival

01.März bis 05.März 2017

Unsere Weinempfehlung

2015er Würzburger Stein Weißer Burgunder

trocken, VDP Erste Lage

Goldmedaille Bocksbeutel Ausschank

*Ein Klassiker unter den „Weissen Burgundern“
ausgeprägte Muschelkalk-Aromatik, sehr harmonisch,*

Juliuspital Weingut Würzburg

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

Leckere Vorgerichte

Norweger Lachs Triologie

Tatar vom Lachs, Graved Lachs, Sandelholz Lachs
€ 12,70

Zanderfilet mit Gemüse in Riesling Gelee

auf Fisolen-Salat mit Karotten-Chips
€ 11,60

Suppe von Fisch- und Krustentiere

Bouillabaisse Marseille

leicht tomatisiert mit Fischeinlage, Baguette und Rouille
€ 8,50

Bisque Homard

Bretonische Hummerrahmsuppe
mit Cognac und Sahne verfeinert, Blätterteiggebäck
€ 8,50

von Fluss- und Seefischen

Fischspieß Méditerranée

Pfannengemüse, , Basmatireis, Café de Paris Butter
€ 17,40

SKREI---der Winterkabeljau von den Lofoten

mit Salbei, Rosmarin gebraten, Ratatouille
Rotwein-Schalottenkonfit, Kartoffelgratin
€ 18,80

Bamberger Flussfisch Knusperli

Filetstücke vom Waller-,Lachsforelle und Zander
in Silvaner-Knusperteig gebacken
auf Meerrettich-Kartoffelgemüse
€ 17,75

„Medici“

Atlantik-Zungenröllchen mit Hechtfarce und gebratenes Skrei Medaillon auf Safranschaum

Engels Haar, Kefenschoten, Tomatenzweig
€ 19,65

Deklaration von Zusatzstoffen:

1-mit Farbstoff *2-mit Konservierungsstoffe.* 3-mit Phosphat *

4-geschwefelt*5-Geschmacksverstärker*6-Phosphat*

7-Süßungsmittel* 8-geschwärzt* 9 Antioxidationsstoffe

WIR VERWENDEN JODSALZ

In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Walfischwirt und al