

VORSPEISE EUR

Walter's Knoblauchbaguette -Von der Bäckerei Simon; Löhne-	5,50
Beef Tee (Rindfleischbrühe) Port Gemüse Dry Aged Filetstreifen	13,00
Burrata Rucola Datteltomate Balsamico	14,90
Gambas al Ajillo (5 Stück) Kräuter Chillil Knoblauch	17,90 *+5,90
Klassischer Cesár Salad mit Knusperspeck	14,50 +4,50 *+4,50
Hand Cut Steak Tatar 80g Dry Aged Beef Pumpnickel Wachtelei	19,50 *+8,50
Pharmacy's Carpaccio vom Dry Aged Filet Olivenöl Parmesan Amalfizitrone	17,90 *+5,90
Gebratene Entenleber ca. 40g Brioche Zwiebelchutney Meersalz	20,90 *+9,90

HAUPTGANG EUR

Für 2 Personen Karree vom Sylter Salzwiesensamm ca. 700g Bohnengemüse Kartoffelgratin Portwein Jus	74,80 *+19,40 p.P.
Chicken Burger Avocado Salat Tomate Cheddar Tomatensalsa Walter's Fries nature	20,50
Beyond Meat Burger (vegan) 120g Avocado Tomate Salat Tomatensalsa Walter's Fries nature	21,00
PW-Dry Aged Burger 200g Gurke Tomate Salat Cheddar Rotes Zwiebelconfit Walter's Fries nature mit Bacon	21,50 +3,00 *+3,00
Kotelett vom Duroc Schwein ca. 280g Bratkartoffel Rahmwirsing	22,50
Hand Cut Steak Tatar 160g Dry Aged Beef Walter's Fries nature Sauce Béarnaise Kaviar Beluga Art	35,00 *+16,00
Unser Klassiker: Rumpsteak vom Black Angus ca. 250g Walter's Fries nature Kräuterbutter	34,90 *+14,90

For The Veggi Lover's...



Ofenkartoffel Florentin Pochierte Eier Sauce Béarnaise Trüffel Spinat	23,00
--	-------

DESSERT EUR

Warmer Schokoladenkuchen Nougateis	12,00
New York Cheese Cake Blauberragout Vanilleeis	12,00
Champagner Sorbet mit Champagner aufgegossen	13,00



Besonders möchten wir Dir unsere „Dry Aged Steaks“ (trocken gereifte Steaks) von Rindern regionaler Aufzucht und Schlachtung empfehlen. Die Fütterung der Rinder erfolgt ausschließlich mit nicht-genverändertem Futter. Gern bieten wir Euch zu den Speisen korrespondierende Cocktails und Weine aus unserem umfangreichen Angebot an. Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und ein kulinarisches Erlebnis.

„The Aging Room“ befindet sich im Eingangsbereich der Pharmacy. Unser hochwertiges Rindfleisch wird dort bei einer Raumtemperatur von 2°C und einer Luftfeuchtigkeit von 85% ca. 5-8 Wochen gereift. Das Filetstück reift 12 Tage.

UPGRADE YOUR CUT EUR

Gebratene Entenleber (ca.70g)	
2 Tranche	19,00
4 Tranchen	35,00

DRY AGED CUTS EUR

-Von der deutschen Färs-

Rinderfilet 200g <i>Das Wertvollste, Zart und sehr mager</i>	45,50
Short Loin am Knochen ab 300g – 450g // pro 100g <i>Aus der Hochrippe geschnitten, auch bekannt als Entrecôte</i>	15,50
Rib Eye am Knochen Ab 300g – 600g // pro 100g <i>Das Steak mit dem saftigen Fettsäure und einer starken Marmorierung</i>	15,50
T-Bone am Knochen ab ca. 750g // pro 100g <i>Der mittig liegende Knochen verleiht dem Rumpsteak und Filet zusätzliche Geschmacksaromen</i>	12,50
Porterhouse am Knochen ab ca. 950g // pro 100g <i>T-Bone Steak mit höherem Filet Anteil</i>	13,90
Côte de Boeuf am Knochen ab ca. 950g // pro 100g <i>Ist ein doppeltes Rib Eye am Knochen</i>	12,50

WET AGED STEAK EUR

U.S. Flanksteak ab ca. 350g // pro 100g	13,50
U.S. Rib Eye 300g	49,90

Menü:

1x Vorspeise
1x Hauptgang
1x Dessert
= 44,50 EURO

(die mit * gekennzeichneten Speisen zeigen den Aufschlag im Menü)

GEMÜSE EUR

Blattspinat	4,50
Rahmwirsing	4,50
Schmorr Zwiebeln	4,50
Gebratene Pilze	5,90
Salatvariation "Pharmacy"	8,50

BEILAGEN EUR

Walter's Fries: -Nature	4,90
-Trüffel Parmesan	7,90
Getrüffeltes Kartoffelpüree	7,90
Backkartoffel Soûr Cream	5,90
Bratkartoffel Speck Zwiebel	5,90

SAUCEN EUR

Trüffeljus	6,90
Pfeffersauce	5,50
Sauce Béarnaise	5,50
Kräuterbutter aus 8 frischen Kräutern	2,50
Hausgemachte Trüffel - Mayonnaise	2,50
Hausgemachter Cola - Ketchup	2,00

Habt Ihr Unverträglichkeiten oder Fragen zum Menü?
Sprecht uns an, wir beraten Euch gerne.

Weinempfehlung zum Steak:

Weißwein 2020 Custoza DOC	
Weingut Cavalchina / Venetien	0,75l 35,00
Rosé 2021Château de Láumérade Cote de Provence Frankreich	0,75l 36,00

Eure Gastgeber aus dem Lippischen Hof

Du willst immer auf dem Laufenden sein?
Follow us...



Aperitif ¹¹	EUR
Lillet Wild Berry 0,2l	8,90
Gin's Berry 0,2l	9,90
Gin Beerenmix Honig Zitrone Prosecco Rosmarin	
Mandarine Napoleon Royal 0,2l	15,00
Mandarine Napoleon Champagner Orange Rosmarin	
Prosecco	6,50
Champagner PrévotEAU – Perrier	12,00
Aperol Spritz 0,2l	8,90
Campari Soda Orange 0,2l	8,00
Hugo 0,2l	8,50
Driver Aperitif	
The Basil 0,33l	6,80
Basilikum-Zitronen-Limonade	

Alkoholfreie Getränke

Natürliche Limonaden-	
Curiosity Cola ^{1,2}	0,275l 4,80
Rose Lemonade	0,275l 4,80
Victorian Lemonade	0,275l 4,80
Selters Medium/Still	0,25l 2,90
Selters Medium/Still	0,75l 7,20
Van Nahmen	
Apfelsaft	0,25l 4,80
Rhabarbernektar	0,25l 4,80
als Schorle	0,5l 7,20
Thomas Henry ¹¹	
Ginger Ale	0,2l 4,00
Bitter Lemon ²	0,2l 4,00
Tonic Water	0,2l 4,00
Pepsi MAX	0,2l 3,60

Time for a Beer¹¹

Vom Fass	
Radeberger Pilsener	0,3l 4,20
	0,4l 5,80
Walter's BIO Landbier	0,3l 4,40
	0,4l 5,80
Krombacher Pils	0,33l 3,90
„Das Helle“ von Tilmans	0,5l 6,30
Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l 6,00
Hopfenstopfer Citra Ale	0,33l 4,20
„Der Weizen“ von Tilmans	0,5l 7,20

Alkoholfreies Bier

Ü NN IPA „Über Normal Null“	0,33l 4,20
„Mit ohne“ Weizen von Tilman	0,5l 7,00



Kaffeespezialitäten & Tee¹

EUR	
Espresso-Caffe Allégretto	
Café Creme	3,60
Café Creme entkoffeniert	3,60
Milchkaffee	3,90
Espresso	3,10
Doppelter Espresso	4,20
Latte Macchiato	4,40
Cappuccino	4,30
Tee by Ronnefeld	4,00
Darjeeling Summer Gold English Breakfast	
Green Dragon Morgentau Refreshing Mint	
Cream Orange Fruity Camomile Sweet Berries	

Spirits¹¹

Edelobstbrände	2cl	4cl
Kirschbrand Morand	4,00	8,00
Limettengeist Hiebel	8,50	16,00
Mirabellenbrand Faude	4,00	8,00
Williams Christ Nusbaumer	4,60	8,80
Blutorangengeist Faude	8,50	16,00
Quittenbrand Nusbaumer	5,00	10,00
Haselnussgeist Vallendar	7,50	15,00
Himbeergeist Hiebel	4,00	8,00
Apfelgeist Morand	4,00	8,00

Gin

4cl	
Deutschland	
Monkey 47 47% VOL	11,00
The Duke Gin 45% VOL	10,00
England	
Tanqueray NO. Ten 47,3% VOL	9,00
Haymans London Dry Gin 47% VOL	8,00
Sipsmith London Dry Gin 41,6% VOL	9,00
Bombay Sapphire 40% VOL	8,00

Schottland	
Hendrick Gin 44% VOL	9,50
The Botanist Islay Dry Gin 46% VOL	8,00
Isle of Harris Gin 45% VOL	12,50

Frankreich	
Citadelle 44% VOL	8,00
G-Vine 44% VOL	9,00

Spanien	
Gin Mare 47% VOL	11,00

Vodka¹¹

4cl	
Abolut 40% VOL	5,00
Green Mark 38% VOL	6,50

Cognac¹¹

4cl	
Remy Martin VSOP 40% VOL	9,00
Hennessy XO 40% VOL	25,00

Whisky¹¹

EUR	
Single Malt Scotch	4cl
Speyside	
Glenfiddich Projekt XX 47% VOL	15,00
Glenfiddich Solera 15 YO 40% VOL	11,00
Glenfiddich 18 YO 40% VOL	19,00
Glenfiddich 21 YO 40% VOL	26,00
Glenfiddich IPA Experiment 43% VOL	15,00
Glenfiddich 12 YO 40% VOL	9,00
The Dalmore 15 YO 40% VOL	11,00
Islay	
Ardbeg 10 YO 46% VOL	11,00
Bowmore 12 YO 40% VOL	9,00
The Classic Laddie 50% VOL	15,00
Bruichladdich Octomore 5 YO 57% VOL	19,00
Lagavulin 16 YO 43% VOL	15,00
Laphroig 10 YO 40% VOL	11,00
Bunnahabhain 12 YO 46,3% VOL	15,00

Inseln

Jura Supersition 43% VOL	9,00
Jura Origin 10 YO 40% VOL	9,00
Highland Park 12 YO 40% VOL	11,00
Talisker Storm 45,8% VOL	11,00

Blended Irish Whiskey	
Tullamore Dew 12 YO 40% VOL	9,50
Jameson 40% VOL	6,00

Single Malt Irish Whiskey	
Bushmills 10 YO 40% VOL	9,00

Kentucky Straight Bourbon	
Bulleit Bourbon 45% VOL	6,00
Markers Mark 45% VOL	6,00
Wild Turkey 40,5% VOL	6,00
Evan Williams 43% VOL	6,00
Jack Daniels 40% VOL	6,00

Single Grain Whisky Südafrika	
Bains Cape Mountain 40% VOL	9,00

Rum¹¹

4cl	
Bacardi Gold 37,5% VOL	6,00
Havanna Club 7 YO 40% VOL	8,00
Havanna Club 3 YO 40% VOL	6,00
Ron Varadero Oro 5 YO 38% VOL	8,00
Plantation Barbados XO	
20 YO Anniversary 40% VOL	9,00
Plantation Barbados XO	
15 YO Anniversary 42,8% VOL	9,00
Ron Milonario XO	
Reserva Especial 40% VOL	9,00
Clement Rhum Vieux VSOP 40% VOL	17,00
Karukera Rhum Vieux	
Reserva Speciale 46,3% VOL	12,00

Kräuter¹¹

2cl	
Fernet Branca Menta	5,00
Ramazzotti	4,50
Jägermeister	4,50
Averna	4,50
Walters Special (im Reagenzglas serviert)	5,00



Oder vielleicht Lust auf einen Cocktail?? Fragt nach unserer Cocktailkarte.