

ES IST UNS EINE FREUDE...

Sie in „Walter’s Pharmacy“ im Herzen von Bad Salzuflen begrüßen zu dürfen. Ihr Wohlbefinden liegt uns besonders am Herzen und deshalb sehen wir Service als unsere Berufung. Die Qualität unserer Gerichte ist unser oberstes Gebot, so werden auch unter Anderem alle Saucen und Suppen ausschließlich in Eigenproduktion hergestellt und sind frei von Glutamat und Konservierungsstoffen.

Besonders möchten wir Ihnen 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 Ihnen zu den Speisen korrespondierende Cocktails und Weine aus unserem umfangreichen Angebot an.

Der „**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. 6-12 Wochen gereift. Das Filetstück reift 14 Tage. Das Bone in Filet reift 4 Wochen und die Alte Milchkuh sogar bis zu 24 Wochen.



MICHELIN
Bib Gourmand
2019



Slow Food



Member of:
Slow Food Germany
Westfälisch Genießen
Empfehlung in Guide Michelin
Bib Gourmand by MICHELIN 2019
ECARF-Qualitätssiegel

November 2019

BEZUGSQUELLEN

Forellen	Forellenhof Kalldorf, Wenzel
Schweinefleisch	Hof Petig, Dörentrup/Begatal
BIO Pilze	Pilzhof, Lippe/Bad Salzuflen/Wüsten, Familie Stuckmann
Rindfleisch	verschiedene Höfe in Rinteln/Lübbecke
Wild	Jäger Grotegut, Kalletal
Brot	Bäckerei Simon, Löhne/Herford Backsüchtig, Bielefeld
Kartoffeln	Bio-Hof Brinkmann, Lage/Detmold

VEGETARISCH

Gnocchi (c.a)

Pilze | Stundenei | Wildkräutern

EUR

24

VEGAN

Kartoffelkrapfen

Pilze | Wildkräutern

24

AUS DER REGION

	EUR
Hirschrücken (c,a) Hausgemachte Schupfnudeln Rotkäut Wild Jus	43
Regionale Spare Ribs (i) Hauseigene BBQ-Sauce Pommes Bâtonnets	19
Hand Cut Steak Tatar (c,j) Vom Dry Aged Beef 180g	28

FISCH

Lippische Regenbogenforelle vom Grill (b,d,g,i,j) Finkenwerder Art Nordseekrabben Speck, Salzkartoffeln Salat	21
Gegrilltes Lachsfilet (a,e,g,h,i) Kartoffelkrapfen Champagnerschaum Salat	24
Weißer Heilbutt (a,g,i) Wildfang Linsenragout Crème Fraîche	29

VORSPEISEN & SUPPEN

	EUR
Selleriesüppchen (i,g) Trüffelschaum	10
Hand Cut Steak Tatar (a,c,d,j) Vom Dry Aged Beef 80g Zwiebelknusper Gepökelte Zwiebeln Lauchmayonnaise	14
Reh Carpaccio (g) Knoblauchpüree Rote Bete Marmalade Rote Bete-Gel Knoblauch-Malto Geröstete Kastanie	17
Gambas al Ajillo (5 Stück) (b,g,i) Chili Knoblauch Olivenöl	15
Gebäckene BIO Pilze (a,c,j) Aioli Wildkräutern	13
Caesar Salad (a,c,d,g,i,j) Gegrillte Hähnchenbrust Speck Parmesan Knusperbrot	11

W E T A G E D S T E A K S

Für unsere Steakliebhaber, die den natürlichen
Fleischgeschmack lieben.

	EUR
Filet, Regional von der jungen Färse, Deutschland/NRW 200g	35
Filet Black Angus, USA Maisfütterung 200g	43
Rib Eye, Uruguay Grain Fed 300g	35

DRY AGED STEAKS

	EUR
Short Loin Cut am Knochen 350g	39
Aus der Hochrippe geschnitten, ähnlich des Rib Eye Steaks. Auch bekannt als Entrecôte, jedoch weniger Fettanteil.	
Bone in Rib Eye am Knochen 350g	39
Das Steak mit dem saftigen Fettauge und der stärksten Marmorierung.	
T-Bone 700g	69
Der mittig liegende Knochen verleiht zum einen dem Rumpsteak, und zum anderen auch dem Filet zusätzliche Geschmacksaromen.	
Porterhouse Steak 950g	89
T-Bone Steak mit höherem Filetanteil auch serviert für zwei Personen. (Nach Verfügbarkeit)	
Hand Cut Steak Tatar (c.)	29
Vom Dry Aged Beef 80g	

DRY AGED STEAKS

Filet 200g

Das Wertvollste! Zart und sehr mager.
(3-5%Fettanteil)

EUR
38

Chateaubriand ab 500g

Doppeltes Filetsteak vom Filetkopf.

15 | 100g

EXTRA OLD CUTS

Mindestens 12 Wochen gereift, erhalten die Steaks einen noch intensivieren, aromatischen Geschmack.
(Nach Verfügbarkeit)

	EUR
T-BONE 700g	89
PORTERHOUSE 950g	122

Weitere Cuts auf Anfrage nach Verfügbarkeit.

ALTE MILCHKUH

Bis zu 18 Wochen gereift. Ein besonderes Highlight!
Seit 2014 produzieren wir diesen Cut als einziges
Restaurant in NRW.
(Nach Verfügbarkeit)

BONE IN RIB EYE ALTE MILCHKUH 450g	72
SHORT LOIN CUT ALTE MILCHKUH 450g	72
CHATEAUBRIAND ALTE MILCHKUH CA. 600g	21 100g

T-BONE UND PORTERHOUSE
(Nach Verfügbarkeit)

BURGER

	EUR
P.W.S Burger 200g „Dry Aged“ Beef (a,c,g,i,j,k)	18
Gurke Tomate Cheddar Pommes Bâtonnets	
Mit Bacon	21
Pharmacy Chicken Burger 200g (a,c,g,i,j,k)	17
Gurke Tomate Cheddar Pommes Bâtonnets	
Ziegenkäse Burger (a,c,g,i,j,k)	17
Gebackener Ziegenkäse Wildkräutersalat	
Rote Bete Pommes Bâtonnets	

BEILAGEN | SAUCEN FLAVOURS

	EUR
Wir berechnen pro Beilage & Flavour	4,5
BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND FRISCHEM MAJORAN (g)	
GETRÜFFELTER KARTOFFELSTAMPF (g)	
POMMES BÂTONNETS	
ROSENKOHL MIT BUTTERMILCH-DRESSING UND HASELNÜSSEN (g,h)	
GEMÜSE 2.0 [GEPICKELT FERMENTIERT GERÖSTET] (g)	
GEMISCHTER SALAT (h,j)	
TRÜFFELPOMMES MIT PARMESAN (a,h,f,g,c) 6,5	
Wir berechnen pro Sauce	3,5
TRÜFFEL MADEIRA JUS (g,i)	
PFEFFERSAUCE (g,i)	
RAUCHIGE BBQ-SAUCE (1,10,9)	
SAUCE BERNAISE (c,g)	
CHIMICHURRI SAUCE	
PIPPO'S HOMEMADE BURGERSAUCE (a,c,j)	
HAUSGEMACHTER COLA-KETCHUP (2)	1,5
HAUSGEMACHTE MAYONNAISE (c)	1,5
KRÄUTERBUTTER (g,i)	1,5

DESSERTS

	EUR
Sellerie Apfel Stilton (g,c,h)	9,5
Gebranntes Mandel-Parfait (h,2,9) Glühwein Vanillekekse	9,5
Variation von Zitrone und Baiser (c,g,a,1)	9,5
Champagner-Sorbet (c) Mit Champagner aufgegossen	10
Sorbet aus eigener Herstellung! Fragen Sie uns nach unseren Sorten.	3 Kugel