



**Das Menü: Vorspeise + Hauptgang + 1 Beilage + 1 Sauce + Dessert = € 36**

## STARTER

### Walter's Beef Tea

Consommé | Dry Aged Beef € 13

### Carpaccio

Dry Aged Beef | Tomatenconfit |  
Kapern | Parmesan € 15

### Cremsuppe vom westf. Grünkohl

Kohlwurst | Haferflocken | Speck € 9

### Brioche-Tacco

Forelle | Limetten-Crème | Gurke € 15

### Gambas al Ajillo

Chili | Knoblauch | Olivenöl € 15

### Anti Pasti - vegetarisch

Rucola | Feta | Basilikum € 10

### Caesar's Salad

Gegrillte Hähnchenbrust | Speck | Knusperbrot € 11

## DESSERT

### Schokoladenkuchen „Pharmacy“

After-Eight-Eis | Kakao € 9,5

### Dominostein vom Cheesecake

Marzipan-Eis  
€ 9,5

### Crème Brûlée

Popkörneis | Rübenkraut € 9

### Champagner Sorbet

mit Champagner aufgegossen € 10

## MAIN

Kalbsschnitzel € 18

Rumpsteak (200g) € 17

Kotelett vom Lippischen Weideschwein € 15

Ossobuco vom Grill € 16

Lippische Bachforelle vom Grill € 16

## SIDES

Bratkartoffeln mit Speck  
und frischem Majoran

Gemischter Salat

Bio Salzkartoffeln

Getrübelter Kartoffelstampf

Süßkartoffel Pommes

Steakhouse Pommes

Steckrüben mit weißer Schokolade  
und rosa Pfeffer

Überbackener Blumenkohl

Gebratene Bio-Pilze

Wir berechnen pro Beilage € 4,5

Trüffelpommes mit Parmesan € 6,5

## SAUCES

Trüffelmadeira Jus

Pfeffersauce

Rauchige BBQ-Sauce

Sauce Bernaise

Chimichurri Sauce (kalt)

Grüne Kräutersauce | Knoblauch | Chili

Wir berechnen pro Sauce € 3,5

Hausgemachter Cola-Ketchup € 0,50

Hausgemachte Mayonnaise € 0,50

Kräuterbutter € 1,50

### Menü+DRY AGED STEAK

Filet + € 18

Short Loin + € 24

Rib Eye + € 24

T-Bone + € 47/ € 26 =p.P. zum teilen

Porterhouse + € 76/ 39€ =p.P. zum teilen

Chateaubriand + € 12/€ 6 =p.P. zum teilen  
ab 500g 100 g

### Unser DESSERT-KLASSIKER seit 1960:

Walter's Apfeltarte

Vanilleeis | Sahne

Nach einem Originalrezept von Peter Walter

25 min Vorbereitungszeit

€ 7 p.P. (nur für 2 Personen)

Bestellung bis 22.30 Uhr

Liebe Gäste,  
wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter und fragen Sie  
nach unserer Allergiker-Karte. Wir beraten Sie dann gerne  
und gehen auf Ihre Wünsche ein.

