

ES IST UNS EINE FREUDE. . .

Sie in „Walter’s Pharmacy“ im Herzen von Bad Salzflun 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.



Member of:
Slow Food Germany & Westfälisch Genießen
Empfehlung in Guide Michelin

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
Kartoffeln	Bio-Hof Brinkmann, Lage, Detmold

AUS DER REGION

450g Lippisches Schweinekotelett *(g,i)*
Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln € 24
(mind. 25min Vorbereitungszeit)

Regionale Spare Ribs *(i)*
Hauseigene BBQ-Sauce | Pommes Frites € 18

Hand Cut Steak Tatar *(c,j)*
vom Dry Aged Beef | 180g € 28

Linsenrisotto *(c,g,l)*
Pochiertes Landei | Spinat | Estragonschaum € 16

FISCH

Lippische Bachforelle vom Grill *(b,d,g,i,j)*
Finkenwerder Art | Nordseekrabben | Speck |
Salzkartoffeln | Salat € 21

Gegrilltes Lachsfilet *(a,e,g,h,i)*
Nusskrokant | Curry-Kartoffelstampf |
Koriandersud € 24

VORSPEISEN & SUPPEN

Walter's Beef Tea (*i*)

Consommé | Dry Aged Beef € 13

Cremesuppe vom westf. Grünkohl (*a,g,h,i,j*)

Kohlwurst | Haferflocken | Speck € 9

Hand cut Steak Tatar (*c,j*)

vom Dry Aged Beef | 80g € 14

Carpaccio (*g,h*)

Dry Aged Beef | Tomatenkonfit | Kapern | Parmesan € 15

Brioche-Tacco (*a,c,d,g,h,i,j*)

Forelle | Limetten-Crème | Gurke € 15

Gambas al Ajillo (5 Stück) (*b,g,i*)

Chili | Knoblauch | Olivenöl € 15

Anti Pasti – vegetarisch (*g,h*)

Rucola | Feta | Basilikum € 10

Caesar Salad (*a,c,d,g,i,j*)

Gegrillte Hähnchenbrust | Speck | Knusperbrot € 11

WET AGED STEAKS

Für unsere Steakliebhaber, die den natürlichen
Fleischgeschmack lieben.
4 Wochen vakuum gereift und frisch gegrillt.

Rinderfilet Black Angus USA
Maisfütterung 200g € 42

Rib Eye Uruguay
Grain Fed 300g € 31

Tomahawk Italien 500g – 800g
Grain Fed á 100g | € 9,5

DRY AGED STEAKS

Short Loin Cut am Knochen 350g

Aus der Hochrippe geschnitten,
ähnlich des Rib Eye Steaks.

Auch bekannt als Entrecôte,
jedoch weniger Fettanteil € 38

Bone in Rib Eye am Knochen 350g

Das Steak mit dem saftigen Fettauge
und der stärksten Marmorierung € 38

T-Bone 700g

Der mittig liegende Knochen verleiht zum
einen dem Rumpsteak, und zum anderen auch
dem Filet zusätzliche Geschmacksaromen. € 69

Porterhouse Steak 950g

T-Bone Steak mit höherem Filetanteil
auch serviert für zwei Personen € 89
(nach Verfügbarkeit)

Hand Cut Steak Tatar (c,j)

vom Dry Aged Beef 180g € 28

DRY AGED STEAKS

Filet 200g

Das Wertvollste! Zart und sehr mager
(3-5% Fettanteil) € 34

Chateaubriand ab 500g

Doppeltes Filetsteak vom Filetkopf pro 100g € 14

SurfN Turf (b,c,g,i)

Dry Aged Filet 200 g & Hummer € 59

Bone in Filet 350g

Das Filet am Knochen gereift € 55
(nach Verfügbarkeit)

Pharmacy Grillteller

Dry Aged Rindersteak
Landschweinkarree | Hähnchenbrust € 22

FLAVOURS

WHISKY FLAVOUR (Bulleit Bourbon)

RUM Flavour (Botucal 7 Jahre) Wir berechnen Flavour € 3,5

EXTRA OLD CUT

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

T-BONE 700g

Extra old, 12 Wochen gereift € 78

ALTE MILCHKUH

Bis zu 24 Wochen gereift. Ein besonderes Highlight, erstmalig in Ostwestfalen produziert.
(nach Verfügbarkeit)

BONE IN RIB EYE "ALTE MILCHKUH" 450g € 68

SHORT LOIN CUT "ALTE MILCHKUH" 450g € 68

T-BONE UND PORTERHOUSE

(nach Verfügbarkeit)

BURGER

P. W. 'S BURGER 220g „Dry Aged“ Beef *(a,c,g,i,j,k)*

Cola-Ketchup | hausgemachte Mayonnaise | Pommes Frites

Gurke | Tomate | Cheddar € 18

mit Bacon € 20

Pharmacy Chicken Burger 220g *(a,c,g,i,j,k)*

Cola-Ketchup | hausgemachte Mayonnaise | Pommes Frites

Gurke | Tomate | Cheddar € 15

Gorgonzola Burger 220g „Dry Aged“ Beef *(a,c,g,i,j,k)*

Gorgonzola | Süßkartoffel Pommes | Röstzwiebeln

Birnen Chutney € 18

Walter's Gourmet Burger „Dry Aged“ Beef *(a,c,g,i,j,k)*

220g Dry Aged Beef | Foie Gras | Parmesan |

Grüner Spargel | Goldstaub | Trüffel-Pommes € 36

BEILAGEN, SAUCEN & FLAVOURS

Wir berechnen pro Beilage & Flavour € 4,5

BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND FRISCHEM MAJORAN (g)

GETRÜFFELTER KARTOFFELSTAMPF

SÜSSKARTOFFEL POMMES

STEAKHOUSE POMMES

BIO SALZKARTOFFELN

ÜBERBACKENER BLUMENKÖHL (g,i)

GEMISCHTER SALAT (h,i)

STECKRÜBEN MIT WEIßER SCHOKOLADE UND ROSA PFEFFER (e,g,h)

GEMISCHTE BIO-PILZE (g)

TRÜFFELPOMMES MIT PARMESAN (a,b,f,g,c) €6,5

Wir berechnen pro Sauce € 3,5

TRÜFFEL-MADEIRA SAUCE (g,i)

PFEFFERSAUCE (g,i)

RAUCHIGE BBQ-SAUCE (l,o,g)

SAUCE BERNAISE (c,g)

CHIMICHURRI SAUCE

HAUSGEMACHTER Cola-Ketchup € 0,50

HAUSGEMACHTE Mayonnaise (c) € 0,50

KRÄUTERBUTTER (g,i) € 1,50

DESSERTS

Schokoladenkuchen "Pharmacy" *(a,c,g,h)*
After Eight Eis | Kaki € 9,5

Crème Brûlée *(a,c,g,h)*
Popkorneis | Rübenkraut € 9

Dominostein vom Cheesecake *(a,c,g,h)*
Marzipan-Eis € 9,5

Champagner-Sorbet *(c)*
mit Champagner aufgegossen € 10

Unser Dessert-Klassiker seit 1960

Walters Apfeltarte € 14 *(a,c,g)*

Vanilleeis | Sahne

Nach einem Originalrezept von Peter Walter
aus dem Jahr 1960. Ein Muss für jeden!

ca. 25 min Vorbereitungszeit

Bestellung bis 22.30 Uhr möglich

Sorbet aus eigener Herstellung!
Fragen Sie uns nach unseren Sorten
pro Kugel € 3

17.01.2019