

VORSPEISE EUR

Baguette der Bäckerei Simon 2 variierenden Beilagen I Oliven Öl	6,6
Burrata Rucola I Datteltomate I Balsamico	17,8
Gambas Al Ajillo (5 Stück) Kräuter I Chili I Knoblauch	20,9 I *+4,3
Carpaccio von Lachs und Heilbutt Nigiriblatt I Zitrone I Olivenöl I Meldon Meersalzflöckchen I Rosa Pfeffer	20,9 I *+4,3
Pharmacy's Carpaccio Olivenöl I Parmesan I Rucola	19,5 I *+3,3
Hand Cut Steak Tatar vom Dry Aged Beef I 80g I Chips I Grissini Stange I Wachtelei	20,9 I *+4,3
Beef tea (Rinderconsommé) Portwein I Gemüse I Dry Aged Beef	12,5
Hummer-Bisque aus gerösteten Hummerschalen I Sahne I Weißwein	14,5
Salatvariation „Pharmacy“	11,5
Klassischer Caesar Salad	14,9
<u>Wahlweise mit:</u> Knusperspeck	+4,8 I *+4,8
Kikok Hähnchen von Borgmeier (Paderborn)	+9,5 I *+9,5
Gemischte Vorspeisenvariation Burrata I Grillgemüse I Rucola I Gambas I Pharmacy's Carpaccio Für 1 Person	21,9 I *+4,5
Für 2 Personen	34
Im Menü Special geht nur die Zubereitung der Vorspeisenvariation für 1 Person.	

Menü Deluxe Vorspeise & Hauptgang & Dessert = EUR 49,5

(die mit * gekennzeichneten Speisen zeigen den Aufschlag im Menü / Steak Cuts sind für dieses Menü ausgeschlossen)

HAUPTGANG EUR

Classic Dry Aged Pharmacy Burger 200g Salat I Tomate I Gurke I Zwiebelconfit I handgemachte Pommes I Mayonnaise & Ketchup mit Bacon	24,5 +3,3
Dry Aged Pharmacy Cheese Burger 200g Salat I Tomate I Gurke I Cheddar I Zwiebelconfit I handgemachte Pommes I Mayonnaise & Ketchup mit Bacon	26,9 +3,3
Crispy Kikok Burger (Hähnchen von Borgmeier Paderborn) Salat I Tomate I Gurke I Cheddar I Avocado I Tomatensalsa I handgemachte Pommes I Mayonnaise & Ketchup mit Bacon	23,5 +3,3
Beyond Meat Burger 120g vegan Salat I Tomate I Gurke I Cheddar vegan I Avocado I Tomatensalsa I handgemachte Pommes I Mayonnaise & Ketchup	23,9
Fish & Chips Pharmacy Style Gebackene Filets von Steinköhler I Handgemachte Pommes I Kräuterremoulade	26,5
Lippische Bachforelle in Mandelbutter gebraten I Gurkensalat I Drillinge in Butter & Rosmarin	26,9
Ochsenbäckchen in Merlot geschmort Sous Vide gegart I grüne Bohnenvariation I Kartoffelpüree	31,9 I *+5
Unser Klassiker: Rumpsteak (Uruguay- 120 Tage Getreidefütterung) Black Angus Rind I 200g I Kräuterbutter I handgemachte Pommes I Salat	37,5 I *+12
Spareribs vom Landschwein ca. 500g (1 Rippe) BBQ-Sauce I handgemachte Pommes	26,5
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat I Preiselbeeren	34,9 I *+5
Tagliatelle gebratene Bio Pilze I Cherry Tomaten I Parmesan Schaum + gebratene Riesengarnelen (3 Stk.)	20,9 +9,9

Wir möchten euch besonders unsere

"Dry Aged Steaks" vorstellen – exklusive Steaks von Rindern aus regionaler Aufzucht und Schlachtung. Unsere Rinder werden ausschließlich mit nicht-genverändertem Futter gefüttert.

In unserem **"The Aging Room"**, welches sich im Eingangsbereich der Pharmacy befindet, reifen unsere hochwertigen Rindfleischstücke bei einer konstanten Raumtemperatur von 2°C und einer Luftfeuchtigkeit von 85% über einen Zeitraum von ca. 5-6 Wochen. Das Filetstück durchläuft eine Reifezeit von 10 Tagen.

DRY AGED CUTS EUR vom 600°C Grill

-Von der deutschen Färse-

Short Loin am Knochen ab 300g – 450g // pro 100g <i>Aus der Hochrippe geschnitten, auch bekannt als Entrecôte</i>	13,9
Rib Eye am Knochen Ab 300g – 600g // pro 100g <i>Das Steak mit dem saftigen Fettsäure und einer starken Marmorierung</i>	13,9
T-Bone am Knochen ab ca. 750g // pro 100g <i>Der mittig liegende Knochen verleiht dem Rumpsteak und Filet zusätzliche Geschmacksaromen</i>	13,9
Porterhouse am Knochen ab ca. 950g // pro 100g <i>T-Bone Steak mit höherem Filet Anteil</i>	14,9
Filet Steak 200g Uruguay- 120 Tage Getreidefütterung – Black Angus	42,5
Rib Eye 300g Uruguay- 120 Tage Getreidefütterung – Black Angus	42,5
Flank Steak ab ca. 350g // pro 100g Australien- 130 Tage Getreidefütterung – Black Angus	17,5

Der Küchenchef garantiert, dass die ausgewählten Premium Cuts von höchster Qualität sind und in unserem Kühlraum (Dry Aging Room) für mindestens 5 Wochen gereift werden. Daher haftet er nicht für subjektive Unzufriedenheit und akzeptiert keine Rückerstattung und Reklamation.

GEMÜSE EUR

Blattspinat	6,5
Rahmwirsing	6,5
Grüne Bohnenvariation	6,9
Gebratene Bio Pilze	7,6
Schmorzwiebeln (Tropea Zwiebel)	5,1

BEILAGEN

Walter's Knoblauchbaguette	5,5
Handgemachte Pommes -Nature	6,6
-mit Trüffel I Parmesan	8,5
Drillinge in Butter & Rosmarin	6,5
Kartoffelgratin	6,9
Kartoffelpüree	6,9
Backkartoffel I Soûr Cream	7,6

SAUCEN

Portweinjus	6,9
Pfeffersauce	5,8
Kräuterbutter aus 8 frischen Kräutern	2,8
Mayonnaise	2,2
BBQ Sauce	3,5
Hausgemachte Trüffel – Mayonnaise	3,8
Hausgemachter Cola – Ketchup	2,2

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen Himbeersorbet I Crumble I karamellisierte Walnüsse	12
New York Cheesecake Vanilleeis I Blaubeeren I Karamellcreme	12
Champagner Sorbet mit Champagner aufgegossen	14

Habt Ihr Unverträglichkeiten oder Allergien?
Sprecht uns an, wir beraten Euch gerne.



Aperitif	EUR
Canonita Spritz leicht herbes Orangen-Aroma	9,5
Lillet Wild Berry ^{1,2,3,n}	9,5
Aperol Spritz ^{1,11,5,n}	9,5
Hugo ³	9,5
Champagner PrévotEAU – Perrier ²	14
The Basil ^{1,3} alkoholfrei Basilikum-Zitronen-Limonade	0,33l 6,8

Weine	EUR
2022 Weißburgunder & Chardonnay Weingut Manz, Rheinhessen	0,2l 8,9 0,75l 39
2022 Kerner & Riesling Weingut Manz, Rheinhessen	0,2l 8,9 1l 36
2022 Grauburgunder trocken Weingut Geisser, Süd-Pfalz	0,2l 8,9 0,75l 32
2022 Grauburgunder Reserve Weingut Full, Molsheim	0,2l 8,9 0,75l 29
2020 Saigner Rosé Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,2l 8,9 0,75l 32
2018 Rioja Crianza, Tempranillo Weingut LAN, Rioja	0,2l 11,2 0,75l 42
2018 Vestigo Montepulciano d' Abruzzo DOP Weingut Venea, Abruzzo	0,2l 9,8 0,75l 39

Weine vom Château de la Grave I Frankreich

Weine vom Château de la Grave I Frankreich	EUR
2022 VILLA IDA VIN BLANC Amphobe	0,2l 9,5 0,75l 38
2021 ROUGE TERRE Bio	0,2l 9,8 0,75l 32
2022 VILLA IDA VIN ROSE	0,75l 38
2022 VILLA IDA VIN ORANGE	0,75l 59
PET NAT vom Château de la Grave I Frankreich	
2021 LES CHOSES QUI Pétillant (Schaumwein) ROSÉ	0,75l 36

Kaffeespezialitäten & Tee	EUR
Espresso-Caffe Allégretto ¹⁰	
Café Creme ¹⁰	3,6
Espresso ¹⁰	3,1
Doppelter Espresso ¹⁰	4,2
Cappuccino ^{10,g,p}	4,3
Tee by Ronnefeld	4,5
Darjeeling Summer Gold English Breakfast Green Dragon Morgentau Refreshing Mint Cream Orange Fruity Camomile Sweet Berries	

Alkoholfreie Getränke	EUR
Coca Cola / Zero ^{1,8,10,13}	0,2l 4
Fanta ^{3,13}	0,2l 4
Sprite ¹³	0,2l 4
Selters Medium/Still	0,25l 3,2
Selters Medium/Still	0,75l 7,5
Van Nahmen	
Apfelsaft	0,25l 4,8
Apfelschorle	0,33l 5,4
Rhabarbernektar	0,25l 4,8
Schweppes	
Ginger Ale ^{1,5}	0,2l 4
Bitter Lemon ^{3,11,13}	0,2l 4
Tonic Water ¹¹	0,2l 4

Time for a Beer	EUR
Vom Fass	
Radeberger Pilsener ^a	0,3l 4,4 0,4l 5,8
Walter's BIO Landbier ^a	0,3l 4,4 0,4l 5,8
„Das Helle“ von Tilmans ^a	0,5l 6,8
Aecht Schlenkerla Rauchbier ^a	0,5l 6,6
„Der Weizen“ von Tilmans ^a	0,5l 7,4
Brew Dog Punk IPA ^a	0,33l 4,2

Alkoholfreies Bier	EUR
Ü NN IPA „Über Normal Null“ ^a	0,33l 4,2
„Mit ohne“ Weizen von Tilman ^a	0,5l 7,4

Kräuter 2cl	EUR
Ramazotti	4,5
Averna	4,5
Fernet Branca	4,5
Jägermeister	3,5
Underberg	3

Spirits	EUR
Edelobstbrände	2cl 4cl
Kirschbrand Morand	5,5 10,5
Limettengeist Hiebel	7 13,5
Mirabellenbrand Faude	7 13,5
Williams Christ Nusbaumer	5,5 10,5
Blutorangengeist Faude	7 13,5
Haselnussgeist Vallendar	7 13,5
Himbeergeist Hiebel	5,5 10,5

Gin 4cl	EUR
<u>Deutschland</u>	
Monkey 47 47% VOL	11
<u>England</u>	
Tanqueray NO. Ten 47,3% VOL ^l	9
Bombay Sapphire 40% VOL ^l	8

Schottland	EUR
Hendricks Gin 44 % VOL	8,5
Isle of Harris Gin 45% VOL	12,5

Frankreich	EUR
Citadelle 44% VOL	8

Spanien	EUR
Gin Mare 47% VOL	11

Irish Cream 4cl	EUR
Baileys ^{g,n,p}	4

Vodka 4cl	EUR
42 Below 40% VOL	7

Grappa 4cl	EUR
Sibona La Grappa di Chardonnay ^{c,g,l}	8,6

Cognac 4cl	EUR
Calvados Châteu du Breuil 8 YO ^{1,2,4,p}	9
Remy Martin VSOP 40% VOL ⁿ	9
Metaxa 12 Sterne ^{2,4,p}	9
Hennessy X.O. ^{1,2,n}	38
The Belvenie double wall 12YO 40% VOL	10,5
The Balvenie Caribbean Cask 14YO 43 % VOL	12,5

Rum 4cl	EUR
Bacardi Añejo Cuatro 4 YO	7
Havana Club 7 YO 40% VOL	8
Botucal Reserva Exclusiva	8
<u>Plantation Barbados XO</u>	
20 YO Anniversary 40% VOL	11
Ron Zacapa 23 YO Solera	18

Special Drinks	EUR
Espresso Martini Vodka ⁽¹⁰⁾ Vodka 42 Below - Mr. Black - Zucker - Espresso	12,5
Espresso Martini Rum ⁽¹⁰⁾ Bacardi Diez - Mr. Black - Zucker - Espresso	14,5
Espresso Martini Cognac ⁽¹⁰⁾ Cognac - Mr. Black - Zucker - Espresso	14,5
Negroni ^(1,n) Bombay - Antica Formula- Campari	13,5
Herr Freitag ⁽¹⁾ Bacardi Ocho - Amaretto - Verjus - Zucker	14,5
El Rey ⁽¹⁾ Bacardi Ocho - Verjus - Zucker	14,5

Walter's Special	EUR
Unser Pharmacy Schnaps aus dem Reagenzglas (3cl)	4

Whisky 4cl	EUR
<u>Single Malt Scotch</u>	
Glenfiddich Projekt XX 47% VOL ^{1,2,a}	15
Glenfiddich Solera 15 YO 40% VOL ^{1,2,a}	12
Glenfiddich 18 YO 40% VOL ^{1,2,a}	19
Glenfiddich IPA Experiment 43% VOL ^{1,2,a}	15
Glenfiddich 12 YO 40% VOL ^{1,2,a}	10
The Dalmore 12 YO 40% VOL ^{1,2,a}	12
Glenfiddich Orchard Experience	13
Carbon Scotch	12
Glenkinchie	13
<u>Islay</u>	
Lagavulin 16 YO 43% VOL ^{1,a}	19
Laphroig 10 YO 40% VOL ^a	12
Bunnahabhain 12 YO 46,3% VOL ^a	15
Bunnahabhain Classic laddie 12 YO 50% VOL ^a	16

Inseln	EUR
Talisker Storm 45,8% VOL ^{1,a}	12
Talisker 10YO 45% VOL	11
Bowmore 12 YO ^a	10
Ardbeg	15
Ardbeg Corryvreckan 57,1% VOL	18
Jura Superstition 43%	14

Single Malt Irish Whiskey	EUR
Bushmills 10 YO 40% VOL ^{1,a}	9

Kentucky Straight Bourbon	EUR
Markers Mark 45% VOL ^a	7
Jack Daniels 40% VOL ^a	7