

VORSPEISE

EUR

Walter's Knoblauchbaguette	5,50
Beef tea (Rinderconsommé) Portwein Gemüse Dry Aged Filetstreifen	12,50
Burrata Rucola Datteltomate Balsamico	14,90
Gambas al ajillo (5 Stück) Kräuter Chilli Knoblauch	17,90 *+5,90
Klassischer Caesar Salad mit Knusperspeck	14,50 +4,50 *+4,50
Hand Cut Steak Tatar vom Dry Aged Beef 80g Pumpernickel Wachtelei	19,50 *+8,50
Pharmacy's Carpaccio vom Dry Aged Filet Olivenöl Parmesan Rucola	17,90 *+5,90
Gebratene Entenleber ca. 70g Brioche Zwiebelchutney Meersalz	22,90 *+11,90

HAUPTGANG

EUR

For The Veggi Lover's...



Trüffel Tagliarini gebratenen Bio Waldpilze Trüffel	25,00 *+4,00
Würzige vegetarische Hackbällchen Fruchtiges Tomatensugo Soûr Cream Jasminreis	23,00

Pharmacy's Burger Time

Salat | Tomate | Gurke | Cheddar | Tomatensalsa |
hausgemachte Pommes | Mayonnaise & Ketchup
mit Bacon +3,00

Crispy Chicken (mit Avocado)	19,50
Dry Aged 200g (mit Zwiebelconfit)	21,50
Beyond Meat 120g vegan (mit Avocado)	21,50

Karree vom Sylter Salzwiesenlamm

grüne Bohnenvariation | Kartoffelgratin |
Portwein Jus
Für 1 Person ca. 350g 37,00 | *+19,40
Für 2 Personen ca. 700g 74,80 | *+38,80

Lippische Bachforelle in Mandelbutter gebraten

Drillinge in Butter und Rosmarin |
Gurkensalat 24,50 | *+4,00

Kotelett vom Duroc Schwein

Ratatouille | Kartoffelgratin 22,50

Spareribs vom Landschwein

BBQ-Sauce | hausgemachte Pommes 24,50 | *+3,50

Schnitzel Wiener Art

Kartoffel - Sellerie - Püree |
Beilagensalat 24,00 | *+3,00

Ochsenbäckchen in Merlot geschmort

Sous Vide gegart | Rahmwirsing |
Kartoffel - Sellerie - Püree 32,00 | *+11,00

Hand Cut Steak Tatar vom Dry Aged Beef 120g

hausgemachte Pommes | Sauce Bearnaise |
Kaviar Beluga Art 36,00 | *+16,00

Unser Klassiker:

Argentinisches Rumpsteak ca. 250g 36,90 | *+16,90
vom Black Angus Rind | Kräuterbutter |
hausgemachte Pommes | Salat



Besonders möchten wir Euch unsere

„Dry Aged Steaks“ (trocken gereifte Steaks)
von Rindern regionaler Aufzucht und Schlachtung
empfehlen. Die Fütterung der Rinder erfolgt
ausschließlich mit nicht-genverändertem Futter.

„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.

DRY AGED CUTS

EUR

-Von der deutschen Färse-

Rinderfilet 200g	45,50
300g	68,00
<i>Das Wertvollste, Zart und sehr mager</i>	

Short Loin am Knochen ab 300g – 450g // pro 100g	12,50
<i>Aus der Hochrippe geschnitten, auch bekannt als Entrecôte</i>	

Rib Eye am Knochen Ab 300g – 600g // pro 100g	12,50
<i>Das Steak mit dem saftigen Fettsauge und einer starken Marmorierung</i>	

T-Bone am Knochen ab ca. 750g // pro 100g	12,50
<i>Der mittig liegende Knochen verleiht dem Rumpsteak und Filet zusätzliche Geschmacksaromen</i>	

Porterhouse am Knochen ab ca. 950g // pro 100g	13,90
<i>T-Bone Steak mit höherem Filet Anteil</i>	

Côte de Boeuf am Knochen ab ca. 950g // pro 100g	11,50
<i>Ist ein doppeltes Rib Eye am Knochen</i>	

WET AGED STEAK

EUR

U.S. Flanksteak ab ca. 350g // pro 100g	16,50
--	-------

U.S. Rib Eye 300g	49,90
----------------------	-------

DESSERT

EUR

Warmer Schokoladenkuchen Himbeersorbet Crumble karamellisierte Nüsse	12,00
--	-------

Cheesecake Vanilleeis Blaubeeren Karamelcreme	12,00
--	-------

Champagner Eis mit Champagner aufgegossen	13,00
--	-------

Menü:

1x Vorspeise
1x Hauptgang
1x Dessert
= 46,50 EURO

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

GEMÜSE

EUR

Blattspinat	5,00
Rahmwirsing	5,00
Schmorzwiebeln (Tropea Zwiebel)	5,00
Grüne Bohnenvariation	5,50
Gebratene Bio Waldpilze	6,90
Salatvariation "Pharmacy"	8,50

BEILAGEN

EUR

Hausgemachte Pommes -Nature	4,90
-mit Trüffel Parmesan	8,50
Kartoffelgratin	6,90
Kartoffel - Sellerie - Püree	6,90
Backkartoffel Soûr Cream	5,90
Drillinge in Butter und Rosmarin gebraten	6,50
Trüffel Tagliarini	12,00

SAUCEN

EUR

Portweinjus	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

Weinempfehlung

Rotwein

EUR

2018 Intriga	0,75l 55,00
D.O. Valle del Malpo Cabernet Sauvignon Chile	

Weißwein

2016 Celler Masroig Les Sorts	0,75l 48,00
Garnacha Blanca Trocken Montsant Spanien	

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

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





	EUR
Aperitif ¹¹	
Deja-Vu Tonic (Weinlikör-Tonic-Rosmarin)	7,50
Lillet Wild Berry 0,2l	8,90
Gin's Berry 0,2l Gin Beerenmix Honig Zitrone Prosecco Rosmarin	9,90
Champagner PrévotEAU – Perrier	12,00
Aperol Spritz 0,2l	8,90
Hugo 0,2l	8,50
Driver Aperitif	
The Basil 0,33l Basilikum-Zitronen-Limonade	6,80
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
Apfelschorle	0,33l 5,50 0,5l 7,20
Rhabarbernektar	0,25l 4,80
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
„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
Espresso	3,10
Doppelter Espresso	4,20
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

<i>Deutschland</i>		4cl
Monkey 47 47% VOL	11,00	
The Duke Gin 45% VOL	10,00	
<i>England</i>		
Tanqueray NO. Ten 47,3% VOL	9,00	
Bombay Sapphire 40% VOL	8,00	
<i>Schottland</i>		
Hendrick Gin 44% VOL	9,50	
Isle of Harris Gin 45% VOL	12,50	

Frankreich

Citadelle 44% VOL	8,00
-------------------	------

Spanien

Gin Mare 47% VOL	11,00
------------------	-------

Vodka¹¹

42 below	4cl	5,00
----------	-----	------

Cognac¹¹

Calvados	4cl	8,00
Remy Martin VSOP 40% VOL	9,00	
Hennessy XO 40% VOL	25,00	

Whisky¹¹

Single Malt Scotch	4cl	
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 12 YO 40% VOL	11,00	

Islay

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
Talisker Storm 45,8% VOL	11,00

Single Malt Irish Whiskey

Bushmills 10 YO 40% VOL	9,00
-------------------------	------

Kentucky Straight Bourbon

Markers Mark 45% VOL	6,00
Evan Williams 43% VOL	6,00
Jack Daniels 40% VOL	6,00

Rum¹¹

Bacardi Añejo Cuatro 4 YO	4cl	6,50
Havana Club 7 YO 40% VOL	8,00	
Botucal	8,00	
Don Papa 40% VOL	9,00	

Plantation Barbados XO

20 YO Anniversary 40% VOL	9,00
---------------------------	------

Kräuter¹¹

Ramazotti	2cl	4,50
Averna	4,50	
Walters Special (im Reagenzglas serviert)	5,00	

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

