

VORSPEISE **EUR**

Baguette der Bäckerei Simon ^a 2 variierenden Beilagen Oliven Öl	6,6
Burrata ^{g,p} Rucola Datteltomate Balsamico	17,8
Gambas Al Ajillo (5 Stück) ^{b,d,5} Kräuter Chili Knoblauch	20,9 *+4,3
Carpaccio von Lachs und Heilbutt ^{d,5} Nigiriblatt Zitrone Olivenöl Meldon Meersalzflöckchen Rosa Pfeffer	20,9 *+4,3
Pharmacy's Carpaccio ^{g,2} Olivenöl Parmesan Rucola-Mousse	19,5 *+3,3
Hand Cut Steak Tatar ^{c,n,2,8} vom Dry Aged Beef 80g Chips Grissini Stange Wachtelei	20,9 *+4,3
Beef tea (Rinderconsommé) ^{i,f} Portwein Gemüse Dry Aged Beef	12,5
Hummer-Bisque ^{b,d,i,f} aus gerösteten Hummerschalen Sahne Weißwein	14,5
Hokkaido Cremesuppe Ingwer Chili gebackener Grünkohl Kürbisöl	11,5
Salatvariation „Pharmacy“ ^{a,j} Klassischer Caesar Salad ^{a,c,d,g,j}	11,5 14,9
Wahlweise mit:	
Knusperspeck	+4,8 *+4,8
Kikok Hähnchen von Borgmeier (Paderborn)	+9,5 *+9,5



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

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

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

HAUPTGANG **EUR**

Brust und Keule von der Oldenburger Gans ^{a,g,i,p,h} Apfelrotkohl Rosenkohl Preiselbeeren Bratapfel Kartoffelklöße Jus	36 *+10
--	-----------

Oder lieber Gans für zu Hause?

Ganze Gans für bis zu 4 Personen
Apfelrotkohl | Rosenkohl | Preiselbeeren |
Bratapfel | Kartoffelklöße | Jus

BIO Gans	189
Oldenburger Gans	149

Nur auf Vorbestellung (mindestens 5 Tage im Voraus)

Lippischer Grünkohl -BIO- ^{5,i,j} Westfälische Kohlwurst geräuchert & gekocht Bauchspeck Salzkartoffeln	27,5
---	------

Fish & Chips Pharmacy Style ^{a,d,p} Gebackene Filets von Steinköhler Handgemachte Pommes Kräuterremoulade	26,5
---	------

Lippische Bachforelle ^{d,i,j,n,p,8} in Mandelbutter gebraten Gurkensalat Drillinge in Butter & Rosmarin	26,9
---	------

Ochsenbäckchen in Merlot geschmort ^{f,g,i,p} Sous Vide gegart grüne Bohnenvariation Kartoffelpüree	31,9 *+5
--	------------

Unser Klassiker: Rumpsteak ^{i,p} (Uruguay - 120 Tage Getreidefütterung) Black Angus Rind 200g Kräuterbutter handgemachte Pommes Salat	37,5 *+12
---	-------------

Spareribs vom Landschwein ca. 500g (1 Rippe) ^{a,f,i,j} BBQ Sauce handgemachte Pommes	26,5
---	------

Wiener Schnitzel ^{a,c,i} Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	34,9 *+5
---	------------

Tagliatelle ^{a,g,p} gebratene Bio Pilze Cherry Tomaten Parmesan Schaum	20,9
+ gebratene Riesengarnelen (3 Stk.) ^{5,b}	+9,9



"Dry Aged Steaks" - 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 ca. 350g // pro 100g <i>Aus der Hochrippe geschnitten, auch bekannt als Entrecôte</i>	13,9
---	------

Rib Eye am Knochen Ab ca. 350g – 600g // pro 100g <i>Das Steak mit dem saftigen Fettauge und einer starken Marmorierung</i>	13,9
--	------

T-Bone am Knochen ab ca. 650g // pro 100g <i>Der mittig liegende Knochen verleiht dem Rumpsteak und Filet zusätzliche Geschmacksaromen</i>	13,9
---	------

Porterhouse am Knochen ab ca. 750g // pro 100g <i>T-Bone Steak mit höherem Filet Anteil</i>	14,9
--	------

WET AGED STEAK

Filet Steak 200g Uruguay- 120 Tage Getreidefütterung – Black Angus	42,5
--	------

Chateaubriand ab ca. 300g // pro 100g Uruguay- 120 Tage Getreidefütterung – Black Angus	15,9
--	------

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
---	------

GEMÜSE **EUR**

Blattspinat ⁱ	6,5
Grüne Bohnenvariation ^{f,g,p}	6,9
Gebratene Bio Pilze	7,6
Schmorzwiebeln (Tropea Zwiebel)	5,1

BEILAGEN

Walter's Knoblauchbaguette ^{a,g,p}	5,5
Handgemachte Pommes -Nature	6,6
-mit Trüffel Parmesan	8,5
Drillinge in Butter & Rosmarin	6,5
Kartoffelgratin ^{c,g,p}	6,9
Kartoffelpüree ^{g,p}	6,9
Backkartoffel Soûr Cream ^{g,p}	7,6

SAUCEN

Portweinjus ⁱ	6,9
Pfeffersauce ^{g,p}	5,8
Kräuterbutter aus 8 frischen Kräutern ^{g,p}	2,8
Mayonnaise ^{n,j,8}	2,2
BBQ Sauce ^j	3,5
Hausgemachte Trüffel – Mayonnaise ^{n,j,8}	3,8
Hausgemachter Cola – Ketchup ⁿ	2,2
Hausgemachte Remoulade ^{n,j,8}	3,5

DESSERT

Kürbis - Lava Cake ^{n,f,h,a,g,c} Apfel Chutney Walnusseis	12,5
--	------

New York Cheesecake ^{a,e,f,g,h,p} Vanilleeis Blaubeeren Karamellcreme	12
--	----

Champagner Eis ^{c,g,p} mit Champagner aufgegossen	14
--	----

Kober Käseauswahl ^{a,e,g} Deutsch & Ländlich (ca. 120g) Feigensenf Trauben Nüsse Baguette der Bäckerei Simon	18,9 *+4,9
---	--------------



Unsere Empfehlung zum Käse Van Zellers Port 10years Towny 5cl	8,4
---	-----

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.

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

Weingut Château de la Grave I Frankreich

2022 VILLA IDA VIN BLANC Amphobe	0,2l 9,5 0,75l 38
-------------------------------------	--------------------------

Weingut Lergenmüller I Pfalz I Deutschland

2020 Saigner Rosé	0,2l 8,9 0,75l 28
-------------------	--------------------------

Weingut Cellar El Masroig I Montsan I Katalonien

2017 Les Sorts „Sycar“ Carignan & Syrah, DOP aus der 3l DOPPEL MAGNUM Flasche	0,2l 11,8
--	-------------

2021 Les Sorts „Sycar“ Carignan & Syrah, DOP	0,75l 34
--	------------

2021 Les Sorts „Sycar“ Carignan & Syrah, DOP	1,5l MAGNUM 69
--	------------------

2017 Les Sorts „Sycar“ Carignan & Syrah, DOP	3l DOPPEL MAGNUM 149
--	------------------------

PetNat - "Pétillant Naturel" (Schaumwein)

Weingut Château de la Grave I Bourg I Frankreich

Les Choses Qui Petillant, Naturel Rosé, BIO	0,75l 46
---	------------

Für weitere Weine fragt gerne nach
unserer großen Weinkarte!

Kaffeespezialitäten & Tee	EUR
Espresso-Caffe Joilente 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 I English Breakfast I Green Dragon I Morgentau I Refreshing Mint I Cream Orange I Fruity Camomile I Sweet Berries	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola I Zero ^{1,8,10,13}	0,2l 4
Fanta ^{3,13}	0,2l 4
Sprite ¹³	0,2l 4

Selters Medium I Still	0,25l 3,2
Selters Medium I 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

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

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

Kräuter 2cl

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

Calvados Château du Breuil 8 YO ^{1,2,q,p}	9
--	---

Gin 4cl

<u>Deutschland</u>	
Monkey 47 47% VOL	11

England

Tanqueray NO. Ten 47,3% VOL ^l	9
Bombay Sapphire 40% VOL ^l	8

Schottland

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

Frankreich

Citadelle 44% VOL	8
-------------------	---

Spanien

Gin Mare 47% VOL	11
------------------	----

Irish Cream 4cl

Baileys ^{g,n,p}	4
--------------------------	---

Vodka 4cl

42 Below 40% VOL	7
------------------	---

Grappa 4cl

Sibona La Grappa di Chardonnay ^{c,g,l}	8,6
---	-----

Cognac I Weinbrand 4cl

Remy Martin VSOP 40% VOL ⁿ	9
Metaxa 12 Sterne ^{2,q,p}	9
Hennessy X.O. ^{1,2,n}	38

Rum 4cl

Bacardi Añejo Cuatro 4 YO	7
Havana Club 7 YO 40% VOL	8
Botucal Reserva Exclusiva	8

20 YO Anniversary 40% VOL	11
Ron Zacapa 23 YO Solera	18

Special Drinks	EUR
Espresso Martini Vodka ¹⁰	12,5
Vodka 42 Below - Mr. Black - Zucker - Espresso	

Espresso Martini Rum ¹⁰	14,5
Bacardi Diez - Mr. Black - Zucker - Espresso	

Espresso Martini Cognac ¹⁰	14,5
Cognac - Mr. Black - Zucker - Espresso	

Negroni ^{1,n}	13,5
Bombay - Antica Formula- Campari	

Herr Freitag ¹	14,5
Bacardi Ocho - Amaretto - Verjus - Zucker	

El Rey ¹	14,5
Bacardi Ocho - Verjus - Zucker	

Walter's Special

Unser Pharmacy Schnaps aus dem Reagenzglas (3cl)	4
--	---

Whisky 4cl

Single Malt Scotch

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
The Belvenie double wall 12YO 40% VOL	10,5
The Balvenie Caribbean Cask 14YO 43 % VOL	12,5

Islay

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

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

Bushmills 10 YO 40% VOL ^{1,a}	9
--	---

Kentucky Straight Bourbon

Makers Mark 45% VOL ^a	7
Jack Daniels 40% VOL ^a	7