WALTER'S PHARMACY
PREMIUM STEAKS
Est. 1996

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 Meersalzflocken I Rosa Pfeffer 20,9 I *+4,3

Pharmacy's Carpaccio
Olivenölmarinade 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

Wahlweise mit:
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 Zubuchung 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 24,5
mit Bacon +3,3

Dry Aged Pharmacy Cheese Burger 200g
Salat I Tomate I Gurke I Cheddar I Zwiebelconfit I
handgemachte Pommes I Mayonnaise & Ketchup 26,9
mit Bacon +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 23,5
mit Bacon +3,3

Beyond Meat Burger 120g vegan
Salat I Tomate I Gurke I Cheddar 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 20,9
+ gebratene Riesengarnelen (3 Stk.) +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 vom 600°C Grill EUR

-Von der deutschen Färse-

Short Loin am Knochen 13,9
ab 300g – 450g // pro 100g
Aus der Hochrippe geschnitten, auch bekannt als Entrecôte

Rib Eye am Knochen 13,9
Ab 300g – 600g // pro 100g
Das Steak mit dem saftigen Fettauge
und einer starken Marmorierung

T-Bone am Knochen 13,9
ab ca. 750g // pro 100g
Der mittig liegende Knochen verleiht
dem Rumpsteak und Filet zusätzliche Geschmacksaromen

Porterhouse am Knochen 14,9
ab ca. 950g // pro 100g
T-Bone Steak mit höherem Filet Anteil

WET AGED STEAK

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

Rib Eye 300g 42,5
Uruguay- 120 Tage Getreidefütterung – Black Angus

Flank Steak 17,5
ab ca. 350g // pro 100g
Australien- 130 Tage Getreidefütterung – Black Angus

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 Wallnüsse 12

New York Cheesecake
Vanilleeis I Blaubeeren I Karamellcreme 12

Baumkuchen - Trüffel - Törtchen
Valrhona Nuss Eis 12

Champagner Sorbet
mit Champagner aufgegossen 14

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

Der Küchenchef garantiert, dass die ausgewählten Premium Cuts von höchster Qualität sind und in uns 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
Déjà-Vu Tonic [1,11] Weinlikör I Tonic I Rosmarin	8,5
Déjà-Vu Spice Root [1,11] Weinlikör I Limettensaft I Ginger Beer	
Déjà-Vu Wild Berry [1,11] Weinlikör I Wildberry	
Lillet Wild Berry [1,2,3,n]	0,2l I 9,5
Aperol Spritz [1,11,5,n]	0,2l I 9,5
Hugo [3]	0,2l I 9,5
Champagner Prévoteau – Perrier [2]	14
The Basil [1,3] alkoholfrei Basilikum-Zitronen-Limonade	0,33l I 6,8

Weine

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

Weine vom Château de la Grave I Frankreich

Weine vom Château de la Grave I Frankreich

2022 VILLA IDA VIN BLANC	0,2l I 9,5
Amphobe	0,75l I 38
2021 ROUGE TERRE Bio	0,2l I 9,8
	0,75l I 32
2022 VILLA IDA VIN ROSE	0,75l I 38
2022 VILLA IDA VIN ORANGE	0,75l I 59

PET NAT vom Château de la Grave I Frankreich

2021 LES CHOSES QUI Pétillant (Schaumwein) ROSÈ	0,75l I 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 I English Breakfast I Green Dragon I Morgentau I Refreshing Mint I Cream Orange I Fruity Camomile I Sweet Berries	

Alkoholfreie Getränke

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

Time for a Beer

Vom Fass	
Radeberger Pilsener [a]	0,3l I 4,4
	0,4l I 5,8
Walter´s BIO Landbier [a]	0,3l I 4,4
	0,4l I 5,8
„Das Helle“ von Tilmans [a]	0,5l I 6,8
Aecht Schlenkerla Rauchbier [a]	0,5l I 6,6
„Der Weizen“ von Tilmans [a]	0,5l I 7,4
Brew Dog Punk IPA [a]	0,33l I 4,2

Alkoholfreies Bier

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

Kräuter 2cl

Ramazzotti	4,5
Averna	4,5
Fernet Branca	4,5
Jägermeister	3,5
Underberg	3

Spirits

	2cl	4cl
Edelobstbrände		
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

Deutschland	
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 4cl

Calvados Château du Breuil 8 YO [1,2,q,p]	9
Remy Martin VSOP 40% VOL [n]	9
Metaxa 12 Sterne [2,q,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

Bacardi Añejo Cuatro 4 YO	7
Havanna Club 7 YO 40% VOL	8
Botucal Reserva Exclusiva	8
Plantation Barbados XO	
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

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
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	
Markers Mark 45% VOL [a]	7
Jack Daniels 40% VOL [a]	7