

## VORSPEISE EUR

Walter's Knoblauchbaguette	4,00
Beef Tee	10,00
Vodka   Gemüse   DA Tournedo	

Burrata	12,00
Rucola   Kirschtomate   Balsam Essig	

Gambas al Ajillo (5 Stück)	16,00   *+4,00
Kräuter   Chili   Knoblauch	

Klassischer Cesár Salad	12,00
- Knusperspeck	+2,00
- Gambas (3 Stück)	+9,00   *+9,00

Hand Cut Steak Tatar	19,00   *+7,00
Dry Aged Beef   Pumpnickel   Butter	
80g	18,00
160g	32,00

**Pharmacys Carpaccio:**

Hausgemachte Pastrami	17,00   *+7,00
Olivenöl   Parmesan   Trüffelmajo	

## HAUPTGANG EUR

Maishähnchenbrust am Knochen	19,00
Kartoffelstampf   Grüner Spargel	

Beyond Meat Burger (vegan) 120g	19,50
Avocado   Tomate   Salat   Tomatensalsa   Fries nature	

PW-Dry Aged Burger	19,50
Gurke   Tomate   Salat   Cheddar	
Rotes Zwiebelconfit   Fries nature mit Bacon	+2,00

Chicken Burger	16,00
Avocado   Salat   Tomate   Cheddar	
Tomatensalsa   Fries nature	

Kotelett vom Duroc Schwein ca. 280g	19,00
Bratkartoffel   Rahmwirsing	

Flanksteak ca. 320g	23,50   *+4,50
Brasserie Spinat   Fries nature	

**Unser Klassiker:**

Rumpsteak	26,50   *+7,50
Ca. 200g   Kräuterknoblauchbutter   Fries nature	

### For The Veggi Lover's...



Ofenkartoffel Florentin	19,00
Pochierte Eier   Sauce Bernaise   Trüffel   Spinat	

## DESSERT EUR

Warmer Birnencrumble	12,00
Hausg. Pralineneis	

Champagner Sorbet mit Champagner aufgegossen	11,00
--	-------

New York Cheese Cake	10,00
Erdbeer	

Käsevariation	14,00   *+2,00
Dreierlei Senf   Früchte   Nüsse	

**Weinempfehlung zum Käse:**

2015er Stonewall Felice	
Merlot   edelsüß	
Coastal Region   Südafrika	5cl   8,50



Besonders möchten wir Dir 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 Euch zu den Speisen korrespondierende Cocktails und Weine aus unserem umfangreichen Angebot an. Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und ein kulinarisches Erlebnis.

„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

Rinderfilet 200g	39,00
------------------	-------

Shortloin 300g ohne Knochen	39,00
-----------------------------	-------

Rib Eye 300g	39,00
--------------	-------

T-Bone am Knochen ab ca. 750g // pro 100g	11,50
---	-------

Porterhouse am Knochen ab ca. 950g // pro 100g	13,50
--	-------

Côte de Boeuf am Knochen ab ca. 950g // pro 100g	10,00
--	-------

U.S. Flanksteak ab ca. 350g // pro 100g	8,50
---	------

## WET AGED STEAK EUR

U.S. Rinderfilet 200g	53,00
-----------------------	-------

U.S. Rib Eye 300g	43,00
-------------------	-------

### Upgrade your Steak-Cut:

-120g halber ausgelöster Hummer	+21,00
-60g Gänsestopfleber	+10,00
-Frisch geriebener Trüffel	+10,00

### Weinempfehlung zum Steak:

**Rotwein**

2019er Altùris Cabernet Sauvignon	
Friaul   Italien	0,75l   26,00

2016er Amarone della Valpolicella DOCG Tenuta Santa Antonio	
Venetien   Italien	0,75l   79,00

## Menü:

1x Vorspeise  
1x Hauptgang  
1x Dessert  
= 39 EURO

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

## GEMÜSE EUR

Blattspinat Brasserie	4,00
Omas Rahmwirsing	4,00
Grüner Spargel	6,00
Gebratene Pilze	5,00
Onion Rings	4,50
Kleiner Salat	4,00

## BEILAGEN EUR

Walter's Fries:	
-Nature	4,00
-Trüffel   Parmesan	8,50

Getrüffeltes Kartoffelpüree	7,50
Backkartoffel   Soûr Cream	4,50
Bratkartoffel Speck   Zwiebel	4,50

## SAUCEN EUR

Trüffelsauce	6,00
Pariser Pfeffersauce	5,00
Sauce Béarnaise	5,00
BBQ-Sauce	4,00
Kräuterknoblauchbutter	2,50
Hausgem. Trüffelmayonnaise	2,50

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

### Eure Gastgeber aus dem Lippischen Hof

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



### Rich Bitch...

30 gram Beluga Kaviar	39,00
Aquakultur aus Italien	

### It's a match...

30 gram Beluga Kaviar	49,00   62,00
meets	
80   160 gram Hand Cut Steak Tatar	

### Wenns mal etwas Bier sein darf...?

Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l   6,00
„Das Helle“ von Tilmans	0,5l   6,30
Hopfenstopfer Citra Ale	0,33l   4,20

FRESHLY PREPARED FOOD ALWAYS TASTES BEST

<b>Aperitif</b> <sup>11</sup>	<b>EUR</b>	<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>EUR</b>	<b>Whisky</b> <sup>11</sup>	<b>EUR</b>
Lillet Wild Berry 0,2l	8,90	Natürliche Limonaden-		Single Malt Scotch	4cl
Gin's Berry 0,2l	9,90	Curiosity Cola <sup>1,2</sup>	0,275l   4,80	Speyside	
Gin   Beerenmix   Honig   Zitrone		Rose Lemonade	0,275l   4,80	Glenfiddich Projekt XX 47% VOL	15,00
Prosecco   Rosmarin		Victorian Lemonade	0,275l   4,80	Glenfiddich Solera 15 YO 40% VOL	11,00
Mandarine Napoleon Royal 0,2l	15,00			Glenfiddich 18 YO 40% VOL	19,00
Mandarine Napoleon   Champagner   Orange   Rosmarin		Selters Medium/Still	0,25l   2,90	Glenfiddich 21 YO 40% VOL	26,00
		Selters Medium/Still	0,75l   7,20	Glenfiddich IPA Experiment 43% VOL	15,00
				Glenfiddich 12 YO 40% VOL	9,00
		Van Nahmen		The Dalmore 15 YO 40% VOL	11,00
Prosecco Scavi & Ray	6,50	Apfelsaft	0,25l   4,80		
Champagner PrévotEAU – Perrier	12,00	Rhabarbernektar	0,25l   4,80	Islay	
		als Schorle	0,5l   7,20	Ardbeg 10 YO 46% VOL	11,00
Aperol Spritz 0,2l	8,90			Bowmore 12 YO 40% VOL	9,00
Campari Soda   Orange 0,2l	8,00	Thomas Henry		The Classic Laddie 50% VOL	15,00
Hugo 0,2l	8,50	Ginger Ale	0,2l   4,00	Bruichladdich Octomore 5 YO 57% VOL	19,00
		Bitter Lemon <sup>2</sup> ,	0,2l   4,00	Lagavulin 16 YO 43% VOL	15,00
		Tonic Water	0,2l   4,00	Laphroig 10 YO 40% VOL	11,00
		Pepsi MAX	0,2l   3,60	Bunnahabhain 12 YO 46,3% VOL	15,00
<b>Driver Aperitif</b>	<b>EUR</b>	<b>Kaffeespezialitäten &amp; Tee</b> <sup>1</sup>	<b>EUR</b>		
The Basil 0,33l	6,80	Espresso-Caffe Allégretto		Inseln	
Basilikum-Zitronen-Limonade		Café Creme	3,10	Jura Supersition 43% VOL	9,00
The Elder Flower 0,33l	6,80	Café Creme entkoffeniert	3,10	Jura Origin 10 YO 40% VOL	9,00
Holunderblüten-Zitronen-Limonade		Milchkaffee	3,90	Highland Park 12 YO 40% VOL	11,00
		Espresso	2,80	Talisker Storm 45,8% VOL	11,00
		Doppelter Espresso	3,80		
<b>Cocktails</b> <sup>11</sup>	<b>EUR</b>	Latte Macchiato	4,10	Blended Irish Whiskey	
Garden & Tonic	11,50	Cappuccino	4,00	Tullamore Dew 12 YO 40% VOL	9,50
Gin   Maraschino Likör   Holunderblütensirup   Zitrone   Minze				Jameson 40% VOL	6,00
Gurke   Celery Bitters   Tonic		Tee by Ronnefeld	4,00		
		Darjeeling Summer Gold   English Breakfast		Single Malt Irish Whiskey	
		Green Dragon   Morgentau   Refreshing Mint		Bushmills 10 YO 40% VOL	9,00
		Cream Orange   Fruity Camomile   Sweet Berries			
Negroni	11,50	<b>Spirits</b> <sup>11</sup>	<b>EUR</b>	Kentucky Straight Bourbon	
Gin   Campari   Red Vermouth   Orangenöl		Edelobstbrände	2cl 4cl	Bulleit Bourbon 45% VOL	6,00
Manhattan	12,50	Kirschbrand Morand	4,00 8,00	Markers Mark 45% VOL	6,00
Rye Whiskey   Red Vermouth   Orange Bitters		Limettengeist Hiebel	8,50 16,00	Wild Turkey 40,5% VOL	6,00
Old Fashioned	12,50	Mirabellenbrand Faude	4,00 8,00	Evan Williams 43% VOL	6,00
Bourbon   Zuckersirup   Orange Bitters		Williams Christ Nusbaumer	4,60 8,80	Jack Daniels 40% VOL	6,00
Boulevardier	12,50	Blutorangengeist Faude	8,50 16,00		
Rye Whiskey   Campari   Red Vermouth		Quittenbrand Nusbaumer	5,00 10,00	Single Grain Whisky Südafrika	
The Close Shave	14,90	Haselnussgeist Vallendar	7,50 15,00	Bains Cape Mountain 40% VOL	9,00
Vodka   St. Germain   Champagner		Himbeergeist Hiebel	4,00 8,00		
		Apfelgeist Morand	4,00 8,00	<b>Vodka</b> <sup>11</sup>	4cl
				Abolut 40% VOL	5,00
<b>Time for a Beer</b> <sup>11</sup>	<b>EUR</b>	<b>Gin &amp; Tonic</b> <sup>11</sup>	4cl	Green Mark 38% VOL	6,50
Vom Fass		Deutschland		<b>Cognac</b> <sup>11</sup>	4cl
Radeberger Pilsener	0,3l   3,90	Monkey 47 47% VOL	11,00	Remy Martin VSOP 40% VOL	9,00
	0,4l   5,20	The Duke Gin 45% VOL	10,00	Hennessy XO 40% VOL	25,00
Walter's BIO Landbier	0,3l   4,20	England		<b>Rum</b> <sup>11</sup>	4cl
	0,4l   5,20	Tanqueray NO. Ten 47,3% VOL	9,00	Bacardi Gold 37,5% VOL	6,00
Krombacher Pils	0,33l   3,90	Haymans London Dry Gin 47% VOL	8,00	Havanna Club 7 YO 40% VOL	8,00
„Das Helle“ von Tilmans	0,5l   6,30	Sipsmith London Dry Gin 41,6% VOL	9,00	Havanna Club 3 YO 40% VOL	6,00
Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l   6,00	Bombay Sapphire 40% VOL	8,00	Ron Varadero Oro 5 YO 38% VOL	8,00
Hopfenstopfer Citra Ale	0,33l   4,20	Schottland		Plantation Barbados XO	
„Der Weizen“ von Tilmans	0,5l   7,20	Hendrick Gin 44% VOL	9,50	20 YO Anniversary 40% VOL	9,00
		The Botanist Islay Dry Gin 46% VOL	8,00	Plantation Barbados XO	
<b>Alkoholfreies Bier</b>	<b>EUR</b>	Isle of Harris Gin 45% VOL	12,50	15 YO Anniversary 42,8% VOL	9,00
Ü NN IPA „Über Normal Null“	0,33l   4,20	Frankreich		Ron Milonario XO	
„Mit ohne“ Weizen von Tilman	0,5l   7,00	Citadelle 44% VOL	8,00	Reserva Especial 40% VOL	9,00
		G-Vine 44% VOL	9,00	Clement Rhum Vieux VSOP 40% VOL	17,00
				Karukera Rhum Vieux	
		Spanien		Reserva Speciale 46,3% VOL	12,00
		Gin Mare 47% VOL	11,00	<b>Kräuter</b> <sup>11</sup>	2cl
				Fernet Branca   Menta	5,00
		TONIC		Ramazzotti	4,50
		Thomas H.   Fentiments	0,2l   4,00	Jägermeister	4,50
				Averna	4,50
				Walters Special (im Reagenzglas serviert)	5,00

**FRESHLY PREPARED FOOD ALWAYS TASTES BEST**