



# WALLTER'S

WINE BEEF KONTOR

## VORSPEISEN

<b>BEEF TATAR 120G (HANDGESCHNITTEN)</b> <i>Senfmayo / frittierte Kapern / Olivenpulver</i>	<b>18€</b>
<b>TATAR VEGETARISCH</b> <i>Avocado Creme / Walnüsse / Zucchini / getrocknete Tomate / Schafskäse</i>	<b>14€</b>
<b>SARDINEN EINGELEGT IN ÖL</b> <i>Brot / Salat / Zitrone</i>	<b>16€</b>
<b>SEETEUFEL CARPACCIO</b> <i>Mangold / Edamame / Limonen-dressing</i>	<b>22€</b>
<b>BURRATA</b> <i>Lauwarmes Ratatouille / Tomatenmarmelade</i>	<b>17€</b>
<b>IBERICO DE BELLOTA</b> <i>Vorderschinken vom schwarzen Eichelschwein</i>	<b>16€</b>
<b>CARPACCIO VOM FILET</b> <i>Rucola / Parmesan</i>	<b>21€</b>
<b>6 ODER 12 ST. ROTSCHWANZGARNELE</b> <i>Geröstet mit Kräutern / Aioli</i>	<b>19€/37€</b>

## HAUPTGANG

### GRAS FED BEEF

<b>STEAK FRITES 200G</b> <i>Roastbeef / Pommes / Café de Paris Sauce</i>	<b>29€</b>
<b>ENTRECÔTE 300G</b> <i>Salat / Café de Paris Sauce</i>	<b>42€</b>
<b>FILET 150G/250G (ROTSCHWANZGARNELE 7€ AUFPREIS)</b> <i>Salat / Café de Paris Sauce</i>	<b>35€/49€</b>
<b>BEEF TATAR 180G (HANDGESCHNITTEN)</b> <i>Senfmayo / frittierte Kapern / Olivenpulver / Salat</i>	<b>26€</b>
<b>GEFÜLLTER PORTOBELLO-PILZ (OPTIONAL VEGAN)</b> <i>Kirschtomaten / Basilikum / Parmesan / Süßkartoffelpüree</i>	<b>22€</b>
<b>RISOTTO (ROTBARBE 7€ AUFPREIS)</b> <i>Pilze der Saison / Parmesan</i>	<b>25€</b>
<b>MOULES FRITES</b> <i>Tomaten-Weißsüß / Fenchel / Pommes</i>	<b>26€</b>
<b>WALLTER'S SPECIAL</b>	
<b>FILET UND ENTRECÔTE AB 2 PERSONEN (600G)</b> <i>Salat / Café de Paris Sauce</i>	<b>55€ p.P.</b>

**SURF & TURF AUFPREIS 7€ p.P.**  
*Rotschwanzgarnele*

## MITTAGSTISCH - DI - FR

12:00 - 15:00

**MITTAGSMENU NACH TAGESANGEBOT**  
*Tagessuppe + Hauptgang*

**21€**

## FÜR ZWISCHENDURCH

<b>TAGESSUPPE</b>	<b>1/A</b>
<b>SANDWICH UND SALAT</b> <i>Vegetarisch oder Roastbeef</i>	<b>13€</b>
<b>QUICHE LORRAINE MIT SALAT</b> <i>Schinken / Lauch / Zwiebeln</i>	<b>15€</b>
<b>GROBER GEMISCHTER SALAT</b> <i>Topping Beef 3€ / Gemüse 2€ / Käse 2€ / Garnele 7€ / Filetspitzen 10€</i>	<b>13€</b>

## BEILAGEN /extra

<b>Nº 1</b> KARTOFFEL-TRUFFEL PUREE	<b>7€</b>
<b>Nº 2</b> POMMES	<b>7€</b>
<b>Nº 3</b> WILDER BROKKOLI	<b>6€</b>
<b>Nº 4</b> FRISCHE PILZE DER SAISON	<b>7€</b>
<b>Nº 5</b> SALAT	<b>6€</b>
<b>Nº 6</b> SAUCEN <i>Chimichurri / Béarnaise / Trüffelmayo / Port Jus</i>	<b>3,5€</b>

## DESSERTS

<b>HOMEMADE SCHOKOTARTE</b> mit Vanilleeis	<b>8€</b>
<b>HOMEMADE CHEESECAKE</b> mit Dulce de Leche	<b>8€</b>
<b>CRÈME BRULEE</b>	<b>9,5€</b>
<b>2 KUGELN SORBET</b> Zitrone/Basilikum	<b>6€</b>
<b>2 KUGELN EIS</b> Vanilleeis	<b>6€</b>
<b>VANILLA ICED ESPRESSO</b>	<b>6€</b>

SPRECHEN SIE UNS AN, WENN SIE MEHR ÜBER INHALTSSTOFFE ODER ALLERGENE ERFAHREN MÖCHTEN.



## APERITIF

<b>WALLTER'S BELLINI</b> <i>Pfirsich/Sekt</i>	<b>9,5€</b>
<b>HERBAL SOUR</b> <i>Minze/Antica Formula/Zitrone/Campari</i>	<b>12,5€</b>
<b>CUCUMBER SPRITZ</b> <i>Gurke/Bombay/St.Germain/Minze/Soda</i>	<b>12,5€</b>
<b>ROSEMARY TEGRONI</b> <i>Patron/Vermouth/Campari</i>	<b>13,5€</b>
<b>BIER VOM FASS</b> <i>PREUßENS PILSENER, BAYREUTHER HELL</i>	<b>4,9€</b>
<b>HOMEMADE LEMONADE</b>	<b>6,5€</b>
<b>JÖRG GEIGER</b> <i>Cuvée alkoholfrei</i>	<b>4,90€</b>

## OFFEN

### CHAMPAGNER SEKT UND CO. (0,1l)

<b>JEAN PERNET</b> <i>Blanc de Blancs Réserve</i>	<b>14,5€</b> 0,75l/85€
<b>PETNAT WILD PASSION ROSÉ</b> <i>Österreich</i>	<b>12€</b> 0,75l/59€
<b>RIESLING SEKT SOHNS</b> <i>Rheingau</i>	<b>8,5€</b> 0,75l/42,5€

### WEISS OFFEN (0,15l)

<b>OJO DE AGUA</b> <i>Torrontés / Mendoza</i>	<b>8€</b>
<b>PFANNEBECKER</b> <i>Weißburgunder / Rheinhessen</i>	<b>7€</b>
<b>EPELMANN</b> <i>Grauburgunder / Rheinhessen</i>	<b>7€</b>
<b>LAURA WEBER</b> <i>Riesling / Nahe</i>	<b>8€</b>
<b>DOMAINE FOUASSIER</b> <i>Sancerre</i>	<b>12€</b>
<b>DOMAINE DES TERRES</b> <i>Chardonnay / Burgund</i>	<b>12€</b>

### ROT OFFEN (0,15l)

<b>OJO DE AGUA</b> <i>Malbec / Mendoza</i>	<b>7€</b>
<b>KLOOF STREET</b> <i>Rouge / Swartland</i>	<b>8€</b>
<b>SPIESS 'S'</b> <i>Merlot / Rheinhessen</i>	<b>8€</b>
<b>LA BOLLINA</b> <i>Primitivo / Puglia</i>	<b>7€</b>
<b>CASTANO PACO GARCIA</b> <i>Rioja</i>	<b>11€</b>
<b>ANTON BAUER</b> <i>Pinot Noir / Wagram</i>	<b>8€</b>
<b>SES TALAIOLES</b> <i>Sestelino / Mallorca</i>	<b>10€</b>
<b>PFANNEBECKER WERKSTOFF</b> <i>Rosé / Rheinhessen</i>	<b>7€</b>