



WALLTER'S

BISTRO & KONTOR

APERITIF

- KIR ROYAL** *Champagner / Creme de Cassis* 15,5
- ROSMARIN TEGRONI** *Tequila / Campari / Antica Formula* 13,5
- WALLTER'S BELLINI** *Pfirsich / Sekt* 9,5
- HUGO** *Sekt/Holunderblütensirup/Soda/Minze* 12,5 (auch alkoholfrei möglich)
- ESPRESSO MARTINI** *Wodka / Kahlua / Espresso* 16,5
- CRÉMANT ROSÉ 0,1L** *Louis Despas / Loire/Frankreich* 12,5
- TAITTINGER 0,1L** *Brut Réserve / Champagne / Frankreich* 19,5
- BIER VOM FASS** *Preußens Pilsener / Bayreuther Hell* 4,9
- HOMEMADE LEMONADE** 7,5
- 0,0% ZERO SECCO** *Sauvignon Blanc / Oliver Zeter* 6,5

Mehr auf unserer Getränkekarte

VORSPEISEN

- BROTKORB** 4,9 (V)
Ofenfrisches Sauerteigbrot / Hausgemachte Trüffelbutter
- BEEF TATAR 120G** 20
Brotchip / Senfmayo / Kapernäpfel / Olivenpulver / Eigelbcreme
- TATAR VEGETARISCH** 18/24 (V)
Marinierte Zucchini / getrocknete Tomaten / Avocado / Schafskäse / Olivensand
- SARDINEN EINGELEGT IN ÖL** 18
Geröstetes Brot / Salat / Zitrone
- GERÖSTETER PULPO** 24
Lauwarmer Zuchinisalat / Spicy Tomatenmarmelade / Schnittlauchöl
- BURRATA** 20 (V)
Grüner Spargel / Cherrytomaten / Pinienkerne / Balsamicoreduktion / Olivensand
- CARPACCIO VOM FILET** 25
Rucola / Parmesan / Trüffel / Kerne
- 6 ODER 12 ST. ROTSCHWANZGARNELE** 22/44
Geröstet mit Kräutern / Aioli
- WALLTER'S VORSPEISENPLATTE** 39 (Perfekt zum teilen)
Beef Tatar / Veggie Tatar / Burrata / Garnelen

SPECIALS

- TAGESSUPPE** wechselnd 12 (V)
- SPARGELRISOTTO** 25 (V) + *Doraden Filet* 14
Grüner Spargel / Parmesanspäne / Kräuterpesto
- GERÖSTETE AUBERGINE „BABAGANOUSH“ STYLE** 18
Sesamcreme / Petersilien- Chili Pesto / Pinienkerne
- TRÜFFELPASTA** 24 *Vorspeise* 35 *Hauptgang* (V)
Tagliatelle / Trüffelrahm / Parmesanflakes / Sommertrüffel
- BEELITZER MAISHÄHNCHENBRUST GEGRILLT** 35
Provenzalisches Gemüse- Kartoffelragout / Kräuterpesto / Wildkresse

LUNCH MENU

DI - FR 12:00 - 15:00 UHR

LUNCH MENÜ NACH WOCHENANGEBOT
Tagessuppe + Hauptgang Vegi 24 Fleisch/Fisch 27

PRIME CUTS

free-range grass fed beef

- ENTRECÔTE 300G** 55 + *Rotschwanzgarnele* 8
Beilage nach Wahl / Café de Paris Sauce
- FILET 150G/250G** 44/59 + *Rotschwanzgarnele* 8
Beilage nach Wahl / Café de Paris Sauce
- STEAK FRITES 200G** 35 + *Rotschwanzgarnele* 8
Rumpsteak / Pommes / Café de Paris Sauce
- FILET UND ENTRECÔTE AB 2 PERSONEN (600G)** p.P. 65
Beilage nach Wahl / Café de Paris Sauce
- DUROC KARREE 220G** 28 + *Rotschwanzgarnele* 8
Beilage nach Wahl / Béarnaise
- STEAK TATAR 180G** 29 + *Rotschwanzgarnele* 8
Beilage nach Wahl / Béarnaise
- BEEF TATAR 180G MIT POMMES** 29 + *Rotschwanzgarnele* 8
Brotchip / Senfmayo / Kapernäpfel / Olivenpulver / Eigelbcreme

SAUCEN extra JE 4

.....
CHIMICHURRI / BÉARNAISE / TRÜFFELMAYO / PORT JUS

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, gerne unser Personal Fragen

Alle Preise in € inkl. MwSt.

BISTRO KARTE

- SAUERTEIG SANDWICH** 10 + **BEILAGE NACH WAHL** 18/20
Roastbeef- Parmesan oder Zucchini Mozzarella rotes Pesto (V)
- HAUSGEMACHTE QUICHE** mit *Beilagensalat und Joghurtkräuterdip* 18
Lorraine oder Vegetarisch
- WALLTER'S CAESAR SALAT** 15 (V)
- WALLTER'S BLATTSALAT** 16 (V)
Cherry Tomaten / Edamame / Sauerteigcroutons / Kerne
- SALAT-TOPPINGS**
Topping: Huhn 10 / Roastbeef 8 / Garnele 10 / Filetspitzen 10

SIDES

- **TRÜFFELPOMMES** mit *Parmesan* 10 (V)
- **POMMES** 8 (V)
- **KARTOFFEL-TRÜFFELPÜREE** 8 (V)
- **GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL MIT PARMESAN** (V) 8
- **WILDER BROKKOLI MIT SOJA- WASABI REDUKTION UND SESAM** 8 (V)
- **PROVENZALISCHES GEMÜSE- KARTOFFELRAGOUT MIT PINIENKERNEN** 8 (V)
- **BEILAGEN SALAT** 8 (V)
- **BEILAGEN CAESAR SALAT** 8 (V)

DESSERTS

- HOMEMADE SCHOKOTARTE** mit *Vanilleeis* 8/10
- CHEESECAKE** im *Glas* mit *Dulce de leche* 9
- CRÈME BRULEE** 11
- WARMER WALDFRUCHT CRUMBLE** mit *Vanilleeis* 9
- 2 KUGELN SORBET** nach *Angebot* je 5
- 2 KUGELN EIS** *Vanilleeis* 8
- VANILLA ICED ESPRESSO (AFFOGATO)** 7,5

