

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

CREMANT ROSÉ 0,1L *Louis Despas / Loire/Frankreich* 12,5

TATTINGER 0,1L *Brut Réserve / Champagne / Frankreich* 19,5

BIER VOM FASS *Preußens Pilsener / Bayreuther Hell* 4,9

HOMEMADE LEMONADE 7,5

EPPELMANN *Sauvignon Blanc / alkoholfrei* 6,5

Mehr auf unserer Getränkekarte

VORSPEISEN

BROTKORB 4,5 (V)

Ofenfrisches Sauerteigbrot / Hausgemachte Trüffelbutter

TAGESSUPPE wechselnd 12 (V)

BEEF TATAR 120G 20

Brotchip / Senfmayo / Kapernäpfel / Olivenpulver / Eigelbcreme

TATAR VEGETARISCH 18/24 (V)

Zucchini / getrocknete Tomate / Pinienkerne / Schafskäse / Lauchöl

SARDINEN EINGELEGT IN ÖL 18

Geröstetes Brot / Salat / Zitrone

GEGRILLTER OCTOPUS 24

Lauwarmer Zucchini Salat / Spicy Tomaten Marmelade / Pinienkerne / Kresse

BURRATA 20 (V)

Marinierte Pilze / Cherry Tomaten / Olivensand / Balsamico Reduktion

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 / Octopus

SPECIALS

WALDPILZ RISOTTO 25 (V) + extra Herbst/Wintertrüffel 10
Steinpilzstaub / Parmesanspäne / Kräutersalattopping

TRÜFFELPASTA 24/35 (V)
Tagliatelle / Trüffelrahm / Parmesanflakes / Herbst- Wintertrüffel

KABELJAU FILET 36
Zitronen-Butterschaum / Selleriecreme / Apfel-Queller-Salat

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 38
Kartoffel- Trüffelpüree / Lauwarmer Bohnensalat / Selleriestroh

LUNCH MENU

DI - FR 12:00 - 15:00

LUNCH MENÜ NACH WOCHENANGEBOT

Tagessuppe + Hauptgang Vegi 24 Fleisch/Fisch 27 + Dessert 6,5

PRIME CUTS

free-range grass fed beef

ENTRECÔTE 300G 54 + Rotschwanzgarnele 8
Beilage nach Wahl / Café de Paris Sauce

FILET 150G/250G 40/57 + Rotschwanzgarnele 8
Beilage nach Wahl / Café de Paris Sauce

STEAK FRITES 200G 34 + Rotschwanzgarnele 8
Rumpsteak / Pommes / Café de Paris Sauce

FILET UND ENTRECÔTE AB 2 PERSONEN (600G) p.P. 63
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 / CHILÖL

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltstoffen, gerne unser Personal Fragen

Alle Preise in € inkl. MwSt.

BISTRO KARTE

IBERICO DE BELLOTA 19
Vorderschinken vom schwarzen Eichelschwein

SAUERTEIG SANDWICH 9 + BEILAGE NACH WAHL 17/19
Roastbeef- Parmesan oder Zucchini Mozzarella rotes Pesto (V)

HAUSGEMACHTE QUICHE mit Beilagensalat und Joghurtkräuterdip 17
Lorraine oder Vegetarisch

WALLTER'S CAESAR SALAT 14 (V)

WALLTER'S BLATTSALAT 16 (V)
Gepickeltes Gemüse / Cherrytomaten / Edamame / Sauerteigcroutons / Kerne

SALAT-TOPPINGS
Topping: Huhn 10 / Roastbeef 8 / Garnele 10 / Filetspitzen 10 / Falafelbällchen 6

SIDES

- **TRÜFFELPOMMES** mit Parmesan 10 (V)
- **POMMES** 8 (V)
- **KARTOFFEL-TRÜFFELPÜREE** 8 (V)
- **WILDER BROKKOLI MIT SOJA- WASABI REDUKTION UND SESAM** 8 (V)
- **SAUTIERTE PILZE MIT KNOBLAUCH UND MAJORAN** 8 (V)
- **RÖSTRÜBEN MIT HONIG UND PETERSILIE** 8 (V)
- **BEILAGEN SALAT** 8 (V)
- **BEILAGEN CAESAR SALAT** 8 (V)

DESSERTS

SALTY CHOCOLATE MOUSSE 11
Sauerteigchip / Olivenöl

HOMEMADE SCHOKOTARTE mit Vanilleeis 7/9

HOMEMADE LEMON CHEESECAKE 9

CRÈME BRULEE 11

2 KUGELN SORBET nach Angebot je 5

2 KUGELN EIS Vanilleeis 8

VANILLA ICED ESPRESSO (AFFOGATO) 7,5

