

## *Menu d'estate*

### *Unser Sommer-Genießer-Menü*

#### *Amuse-Bouche*

I

#### *Insalata tartufata*

*Gebratener Trüffelkäse auf Sommersalat*

II

#### *Suppe*

*Kalte leichte Mango-Chilisuppe Asia-Art*



III

#### *Hauptgericht*

*Wolfsbarschfilet mit kross gebratener Haut  
mit Zitronenzeste  
auf Gemüsevielfalt & Salzkartoffel*

oder

*Arg. Rinderfilet-Tornado vom Vapore-Grill  
mit Feigensenf-Sauce  
serviert mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffel*

IV

#### *Dolce*

#### *Composizione della casa*

*Kleine süße Delikatesse des Hauses*

45,00€

### *Unsere Weinbegleitung des Menüs:*

*Weißwein:*

*Scaia Toscana Chardonnay-Sauvignon 27.50*

*Rotwein:*

*Primitivo di Manduria Lirica Apulien 35.00*

*Salute e buon appetito!*

## Aperitivi

Prosecco mit Limoncello	6.50	Blauer Hugo	6.50
Walkmühler Cuvèe	6.00	Martini's B.R.D.	4.50
Prosecco Kir, Rosato, Bellini	6.50	Cynar Pur Soda	5.00
Champagne	9.50	Portwein	4.50
Hugo, Aperol-Spr., Hugo alk.fr.	6.00	Sherry's M.S.C.	4.50
Bitterino alk.fr. Pur, Orang	6.50	Campari Pur, Soda	5.90

## Bevande/Getränke

<u>Rotweine</u>	<u>0.2Gl.Fl.0.75</u>	<u>Acqua</u>	<u>0.25/0.75Fl.</u>
Barbera d Asti (Piemont)	7.00 25.50	San Pellegrino	2.90 6.50
Primitivo Manduria	10.00 35.00	(Medium)	
Primitivo (Apulien)	7.50 27.00	Acqua Panna	2.90 6.50
Scaia (Cabern./Merlot)	8.50 29.00	(ohne Gas)	
<u>Weißweine</u>	<u>0.2Gl.Fl.0.75</u>	<u>Softs</u>	<u>0,2l / 0,5l</u>
Weißburgunder(Mosel)	8.00 29.50	A-saft/O-saft / Kirsch	2.50 5.00
Scaia(Umbrien)	7.50 25.50	Tomaten/Johannisbeersaft	3.50
Rivaner (Mosel)	8.00 29.00	Rabarber/Maracuaia/	3.50
Rose Primitivo)	8.00 27.00	Fruchtschorle	2.50 5.00
Riesling(Pfalz&Rhein)	8.50 29.00	Cola	2.50 5.00
<u>Biere</u>	<u>0,2l / 0,4l</u>	Cola Light	2.50 5.00
Stauder Pils vom Faß	2.00 4.00	Fanta	2.50 5.00
Frühkölch vom Faß	2.00 4.00	Sprite	2.50 5.00
Diebels Alt vom Faß	2.00 4.00	Spezy	2.50 5.00
Krefelder	2.00 4.00	Bitter Lemon 0.20 Fl.	3.50
Pilsschuss	2.00 4.00	Tonic Water 0.20 Fl.	3.50
Alster/Radler	2.00 4.00	Ginger Ale 0.20 Fl.	3.50
Malz Fl. 0,33l.	3.50	<u>Warme Getränke</u>	
Weizenbier Fl.0,50l.	4.90	Cappuccino	3.30
Stauder alk.fr. Fl.0,33l	3.50	Latte Macchiatto	3.50
Weizen alk.-fr. Fl.0,50l.	4.90	Caffè	2.50
<u>Spiritousen</u>		Espresso	2.50
Grappa Vecchiata 2Cl.	4.50	Espresso Coretto	
Grappa Principe/gold 2Cl.	6.50	mit Brandy o. Grappa	4.90
Williams Birne 2Cl.	4.90	Espresso Doppio	4.50
Linia/Malteser /Kirschwasser	4.90	Cacao	3.50
Ramazotti/Averna/Fernet 4Cl.	4.50	Marsala warm mit Sahne	3.90
Cynar /Sambuca Molinara 4Cl.	4.50	Verschiedene Tees	2.90
Brandy Vecchia Romagna 3Cl.	4.50		
Wodka 5Cl.	4.90		
Ouzo/Tecila/Jägermeister	4.50		

Wir bieten mehrere klassische Weine aus Weinkarte  
auch glasweise an.

Fragen Sie nach unserer „Weinkarte“ und „Grappakarte“

### Vorspeise

6 Irische Felsenaustern am Schwarzbrot	17.50
Pfifferlinge mit Speck & Zwiebel	12.50
Walkmühlendreierlei	13.50
Carpaccio di Manzo-Vitello Tonnato- Buffelmozzarella	
Prosciutto di Parma con Melone	13.50
Carpaccio vom arg. Rinderfilet mit Parmesan & Rucola	13.00
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch –Sauce & Kapern	11.00
Schafskäse aus Ofen in Pergamentpapier mit Kräutern & Gemüse	12.00

### Salate als Hauptgericht

Buffalo-Mozzarella-Caprese mit Tomaten	14.50
Insalata di funghi misti mit Sommerpilzen & karamellisierten Walnüssen	13.50
Insalata di Tacchino Putenstreifen auf Rucola-Mixsalat	15.50
Insalata con Salmone Lachsstreifen auf Salatvariation	16.50

### Suppe

Pfifferlingcremesuppe gebunden nach Walkmühlen Art	7.00
Rinderkraftbrühe mit Einlage Klare Suppe aus Gemüse & Fleisch	6.50

## Pasta

<i>Fettuccine mit neapolitanischen Trüffeln &amp; Edelpilzen in Parmesannest serviert</i>	19.50
<i>Fleisch -Tortelloni in Parma-Walnuß-Creme</i>	14.50
<i>Penne con Filetto mit Rinderfilet, Champignons und Gorgonzola</i>	17.50
<i>Linguine mit Pfifferlingen aus Parmesan-Käselaib flambiert in Grappa</i>	17.90
<i>Fettuccine mit Lachsstreifen &amp; Rucola in Hummersauce</i>	16.90
<i>Spaghetti alla Siciliana Fisch Knoblauch Kräutern Tomatensauce</i>	17.50
<i>Penne alla Palermitana mit Zucchini Nussmischung Pecorino-Käse</i>	13.50
<i>Cannelloni Spinaci Spinat-Gorgonzola-Cannelloni mit Käse</i>	13.00
<i>Lasagne al Salmone Lachs-Lasagne mit Hummersauce</i>	13.50

*Wir machen auch glutenfreie Nudeln*

## Fisch

<i>Zanderfilet pochiert im Edelsekt drapiert mit Gemüse dazu Stampfkartoffel</i>	25.00
<i>Dorade im ganzen vom Grill mit Pasta Aglio Olio</i>	25.00
<i>Wolfsbarsch im ganzen vom Grill mit Pasta Aglio Olio</i>	25.00
<i>Loup de Meer Filet al'Cartoccio in Folie mit Gemüsevielfalt &amp; Kartoffel</i>	25.00
<i>Lachsfilet in Chili-Mangosauce mit Ofengemüse &amp; Petersillie-Stampfkartoffel</i>	22.50
<i>Scholle Müllerin in Butter mit Butterkartoffel &amp; Salat</i>	25.50
<i>Seezunge Müllerin Art Mit Stampfkartoffel &amp; Salat</i>	34.50
<i>Pesce Misto für Zwei Fischteller mit frischen Kräutern für 2 Pers. Butterkartoffel &amp; gegrillte Gemüsevielfalt</i>	47.00

## Fleisch

<i>Zart gegrillte Tournedos vom arg. Rinderfilet mit Trüffelsauce serviert mit Rösti &amp; Gemüse</i>	<i>29.00</i>
<i>Stroganoff vom Rinderfilet Rinderfiletgeschnezelte mit Sauce serviert mit Linguine</i>	<i>23.50</i>
<i>Rumpsteak al Erbe di Argentina vom Grill mit Madagascarsauce serviert mit Pommes</i>	<i>27.50</i>
<i>Entrecote vom Grill 300g mit Salat und Rösti</i>	<i>33.00</i>
<i>Wiener Kalbschnitzel mit Kräuterdip serviert mit Pommes und Salat</i>	<i>21.50</i>
<i>Kalbsbäckchen geschmort in Thymiansauce mit Stampfkartoffel &amp; Gemüse</i>	<i>23.50</i>
<i>Kalbsleber Berliner Art Apfel-Zwiebel, Stampfkartoffel &amp; Salat</i>	<i>21.50</i>
<i>XXL-Schweineschnitzel Riesenschnitzel mit Jägersauce und Pommes</i>	<i>17.90</i>
<i>Lammkarree in Rosmarinjus auf Rosmarinkartoffel</i>	<i>29.00</i>
<i>Carne misto für Zwei Chef Art Vielfalt an den Fleischsorten mit extra Sauce dazu Rösti &amp; Ofengemüse</i>	<i>45.00</i>

*Werfen Sie einen Blick in unsere Sonderkarte  
mit interessanten Fleischsorten  
aus dem Beefer-Grill*

## Pizza

<i>Pizza Margherita Extra Spezial mit Tomaten Büffel Mozzarella und Oregano</i>	12.50
<i>Pizza Nunziata mit Schinken und Champignons</i>	10.50
<i>Pizza Vegetariana mit verschiedenen Gemüsesorten</i>	11.50
<i>Pizza Marcello Mastroianni mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	11.00
<i>Pizza Gamberetti mit Krabben Knoblauch und Kräutern</i>	14.50
<i>Pizza Lino Ventura mit Parmaschinken und Rucola</i>	14.50
<i>Pizza Diavolo mit frischem Paprika und Pepperoni</i>	9.50
<i>Pizza Quattro Stagioni mit Schinken Champis Thuna &amp; Paprika</i>	12.90
<i>Pizza Salmone mit Lachsstreifen &amp; Spinat</i>	13.90
<i>Pizza Tartufata mit Trüffelkäse, Cherrytomaten &amp; Rucola</i>	14.90

## Desserts

<i>Tirami Sú</i>	6.50
<i>Panna Cotta mit Himbeersauce</i>	6.50
<i>Zitronensorbet mit Vodka-Schuß</i>	8.90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen oder Chokolade</i>	9.00
<i>Wallnuss-Eis auf Mango-Fächer mit San-Marzano-Liquor</i>	8.50
<i>Cassata Siciliana mit Portweinkirschen</i>	9.50
<i>Frische-Beeren-Genuss mit Vanilleeis und Maraschino-Liquor</i>	8.50
<i>Composizione „Walkmühle“ Kleinportionierte Süßspeisen des Hauses</i>	9.50
<i>Eisbecher mit 3 Eissorten</i>	5.50
<i>Hausgem. Schokoladenparfait</i>	6.50

*Unsere Desserts werden mit frischen Früchten garniert*

*Buon appetito!*