

Menu Karussell

Unser Herbst-Genießer-Menü

Amuse-Bouche

I

Suppe

Trüffel-Kartoffel-Cremesuppe 🍀
Asia-Art

II

Pasta

Spaghetti aus Parmesanlaib 🍀
flambiert in Grappa mit Pfifferlingen



III

Hauptgericht

Oktopus vom Grill mit Aiolidip
Gemüsevielfalt, Kartoffeldrilling

oder

Tornado Rossini

Argentinisches Rinderfilet-Medaillon
mit Gänsestopfleber und Trüffelsauce
serviert mit Sellerie-Stampfkartoffel

oder

Cannelloni gefüllt 🍀
mit Spinat & Gorgonzola überbacken

IV

Dolce

Composizione della casa 🍀

Menü ohne Wein 45.00

Menü mit begleitenden Weinen pro Person 59.00€

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/Maracuja/	3.50
Grauburgunder (Baden)	8.50 29.00	Fruchtschorle	2.50 5.00
Riesling (Mosel)	9.00 33.00	Cola	2.50 5.00
Rose Primitivo	8.00 27.00	Cola Light	2.50 5.00
<u>Biere</u>	<u>0,2l / 0,4l</u>	Fanta	2.50 5.00
Stauder Pils vom Faß	2.00 4.00	Sprite	2.50 5.00
Frühkölch vom Faß	2.00 4.00	Spezy	2.50 5.00
Diebels Alt vom Faß	2.00 4.00	Bitter Lemon 0.20 Fl.	3.50
Krefelder	2.00 4.00	Tonic Water 0.20 Fl.	3.50
Pilsschuss	2.00 4.00	Ginger Ale 0.20 Fl.	3.50
Alster/Radler	2.00 4.00	<u>Warme Getränke</u>	
Malz Fl. 0,33l.	3.50	Cappuccino	3.30
Weizenbier Fl.0,50l.	4.90	Latte Macchiato	3.50
Stauder alk.fr. Fl.0,33l	3.50	Caffè	2.50
Weizen alk.fr. Fl.0,50l.	4.90	Espresso	2.50
<u>Spiritosen</u>		Espresso Coretto	
Grappa Vecchiata 2Cl.	4.50	mit Brandy o. Grappa	4.90
Grappa Principe/gold 2Cl.	6.50	Espresso Doppio	4.50
Williams Birne 2Cl.	4.90	Cacao	3.50
Linia/Malteser /Kirschwasser	4.90	Marsala warm mit Sahne	3.90
Ramazotti/Averna/Fernet 4Cl.	4.50	Verschiedene Tees	2.90
Cynar /Sambuca Molinara 4Cl.	4.50		
Brandy Vecchia Romagna 3Cl.	4.50		
Whisky 5Cl	4.00		

Wir bieten mehrere klassische Weine aus Weinkarte
auch glasweise an.

Fragen Sie nach unserer „Weinkarte“ und „Grappakarte“

Vorspeise

6 irische Felsenaustern mit 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
Parmaschinken mit Melonenschifchen	
Carpaccio vom arg. Rinderfilet mit Parmesan & Rucola	13.00
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch –Sauce & Kapern	11.00
Schafskäse aus dem Ofen im 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	6.50

Pasta

<i>Fettuccine mit neapolitanischen Trüffeln & Edelpilzen im Parmesannest serviert</i>	19.50
<i>Fleisch -Tortelloni in Parmaschinken-Walnuß-Creme</i>	14.50
<i>Penne con Filetto mit Rinderfilet, Champignons und Gorgonzola</i>	17.50
<i>Linguine mit Pfifferlingen aus dem Parmesan-Käselaib flambiert mit Grappa</i>	17.90
<i>Fettuccine mit Lachsstreifen & Rucola in Hummersauce</i>	16.90
<i>Spaghetti alla Siciliana Fisch Knoblauch Kräuter Tomatensauce</i>	17.50
<i>Penne alla Palermitana mit Zucchini Nussmischung Pecorino-Käse in Honig-Balsamico-Sauce</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>Zuppa di Pesce alla Siciliana</i> <i>Kräftige Fischsuppe nach sizilianischer Art mit</i> <i>Edelfischfilets und Meeresfrüchten als Hauptgericht</i>	19.50
<i>Zanderfilet pochiert im Sekt</i> <i>serviert mit Gemüse und Stampfkartoffeln</i>	25.00
<i>Dorade im Ganzen vom Grill</i> <i>mit Pasta Aglio Olio</i>	25.00
<i>Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill</i> <i>mit Pasta Aglio Olio</i>	25.00
<i>Filet vom Loup de Meer „al’Cartoccio“</i> <i>in der Folie gedünstet</i> <i>mit Gemüsevielfalt & Kartoffeln</i>	25.00
<i>Lachsfilet in Chili-Mangosauce</i> <i>mit Ofengemüse &</i> <i>Petersilien-Stampfkartoffeln</i>	22.50
<i>Scholle Müllerin</i> <i>mit Butterkartoffeln & Salat</i>	25.50
<i>Seezunge Müllerin</i> <i>mit Stampfkartoffeln & Salat</i>	34.50
<i>Pesce Misto für Zwei</i> <i>Fischteller mit frischen Kräutern für 2 Pers.</i> <i>ButterKartoffeln & gegrillter Gemüsevielfalt</i>	47.00

Fleisch

<i>Zart gegrillte Tournedos vom arg. Rinderfilet mit Trüffelsauce serviert mit Rösti & Gemüse</i>	<i>29.00</i>
<i>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Gurken-Champignons a la Creme dazu mit Linguine</i>	<i>23.50</i>
<i>Rumpsteak al Erbe di Argentina vom Grill mit Madagascar -Pfeffer-Sauce serviert mit Pommes frites</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 frites und Salat</i>	<i>21.50</i>
<i>Kalbsbäckchen geschmort in Thymiansauce mit Stampfkartoffeln & Gemüse</i>	<i>23.50</i>
<i>Kalbsleber Berliner Art mit Apfel & Zwiebelringen, Stampfkartoffeln & Salat</i>	<i>21.50</i>
<i>XXL-Schweineschnitzel Riesenschnitzel mit Jägersauce und Pommes frites</i>	<i>17.90</i>
<i>Lammkarree mit Minzenjus auf Rosmarin-Kartoffeln & Salat</i>	<i>29.00</i>
<i>Carne misto für Zwei Chef Art Vielfalt an Fleischsorten mit extra Sauce dazu Rösti & Ofengemüse</i>	<i>45.00</i>

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, Champignons, Thunfisch & Paprika</i>	12.90
<i>Pizza Salmone mit Lachsstreifen & Spinat</i>	13.90
<i>Pizza Tartufata mit Trüffelkäse, Cherrytomaten & Rucola</i>	14.90

Desserts

<i>Crème brûlée</i>	9.50
<i>Tiramì Sú</i>	6.50
<i>Panna Cotta mit Himbeersauce</i>	6.50
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	8.90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Kirschen oder Schokoladensauce</i>	9.00
<i>Walnuss-Eis auf Mango-Fächer mit San-Marzano-Likör</i>	8.50
<i>Cassata Siciliana mit Portweinkirschen</i>	9.50
<i>Frische-Beeren-Genuss mit Vanilleeis und Maraschino-Likör</i>	8.50
<i>Composizione „Walkmühle“ Kleinportionierte Süßspeisen des Hauses</i>	9.50
<i>Eisbecher mit 3 Eissorten</i>	5.50
<i>Hausgemachte Schokoladen Parfait</i>	6.50

Unsere Desserts werden mit frischen Früchten garniert

Buon appetito!

