

## Antipasti/Закуски

<b>Trio Walkmühlen Art</b> карпаччио, вителло тонато, моццарелла с помидорами	14.50
<b>Vitello Tonnato</b> Шонконарезаное филе телёнка под кремом из тунца с каперсами	9.50
<b>Picandou al 'miele</b> французский козий сыр в обжаренный в соусе из меда и бальзамика на салате	9.00
<b>Oktopus-Carpaccio</b> Карпаччио из осьминога с ягодно-горчичным маринадом	13.50
<b>Trio di Verdure Gratinat</b> Три сорта овощей запеченные с сыром	13.50
<b>Schafskäse aus dem Ofen</b> in Pergament-Papier mit Kräutern & Gemüse овечий сыр запеченный в пергаменте с овощами и приправами	9.50
<b>Jakobsmuscheln in Pernod gratin</b> als Vorspeise oder Hauptgericht Гребешки запеченные с французским перно как закуска или главное	14.50/25.50
<b>Bruschetta:</b> Обжаренный в духовом шкафу хлебец с помидорами, базиликом и оливковым маслом	4.50

## Insalate/Салаты

как закуска или главное блюдо

<b>Mozzarella Caprese</b> Нарезка из помидоров и моццареллы с базиликом и оливковым маслом	10.50/15.50
<b>Insalata con funghi misti mit Herbstpilzen</b> & karamellisierten Walnüssen Салат по-милански с обжаренными осенними грибами и карамелизированными грецкими орехами	12.50/17.50
<b>Edelsalat mit Parmaschinken und Feigen</b> mit geraspelttem sizilianischem Pfeffer-Pecorino-Käse Салат по-сицилийски с пармской ветчиной, хурмой и овечьим сыром	11.50/16.50
<b>Insalata di Soncino</b> Feldsalat (oder Rucolasalat) mit geraspelttem Parmesan	9.50/13.50
<b>Insalata Mista</b> закусочный салат из сезонных овощей	5.00/8.50

**Праздник у Вас дома..? Без проблем..  
Мы всё приготовим и уйдём!**



## Zuppe/Sупы

<b>Pfifferlingencremesuppe</b> Суп-крем из лисичек по-мюльхаймски	6.50
<b>Steinpilzcremesuppe Walkmühler Art</b> Суп-Крем из белых грибов по-мюльхаймски	7.50
<b>Kürbis-Cremesuppe Herbst Variation</b> тыквенный суп-крем с семечками и сливками по-немецки	6.50
<b>Crema di Pomodori</b> Поматный крем-суп с руколой и сухариками	6.50
<b>Minestrone</b> Овощной суп по-итальянски	6.50
<b>Crema di Patate con Salmone</b> крем-суп из картофеля и лосося по-итальянски	7.90
<b>Zuppa di Pesce</b> острый суп из морепродуктов и рыбы по-сицилийски как закуска или главное блюдо	9.50/17.00

## Fisch/Рыба

<b>Pesce Misto alla Siciliana</b> филе разных сортов рыбы и морепродуктов с гриля	27.50
<b>Orate Griglia</b> Дорада(морской карась) с гриля	25.00
<b>Salmone alla Italiana</b> Филе лосося в апельсиновом соусе	22,50
<b>Gamberoni Delicati</b> королевские креветки с гриля с соусом айоли(чесночный майонез)	25.50
<b>Gamberoni al Pepe Rosa</b> королевские креветки тушеные в соусе из розового перца	27.50

## Pasta Gratinata/Запеченая

<b>Cannelloni Carne</b> Каннелони(трубки-макароны) заполненные мясом и запеченные с сыром	13.50
<b>Cannelloni Spinaci</b> Каннелони заполненные шпинатом и горгонзоллой запеченные с сыром	13.50
<b>Lasagna al Forno</b> Классический слоёный торт с мясом, ветчиной и сыром запечённый с соусом по-болонски	13.50

Для наших маленьких гостей-любое блюдо в маленькой форме

## Pasta

<b>Spaghetti allo Scoglio</b> с морепродуктами в томатном соусе	15.50
<b>Spaghetti alla Puttanesca</b> оливками каперсами чесноком в томатном соусе	10.50
<b>Spaghetti alla Siciliana</b> кусочками рыбы оливками душистыми приправами в легком томатном соусе	17.50
<b>Spaghetti Arrabbiata</b> с перцем чили в томатном соусе(очень острое блюдо)	8.50
<b>Fettuccine Gamberetti</b> длинная лапша с креветками в крабовом соусе	14.50
<b>Fettuccine al Salmone</b> с лососем и руколой в сливочном соусе	13.50
<b>Penne con Filetto</b> макаронны с кусочками говядины шампиньонами в соусе из горгонзоллы и сливок	16.50
<b>Penne alla Palermitana</b> с цуккини , сицилианским острым сыром и кедровыми орешками в соусе из меда и бальзамика	13.50

## Fleisch/Мясо

<b>Filetto Madagaskar e Brandy ca.200 g</b>	29.50
Филе говядины "Аргентина", обожженное в коньяке с мадагаскарским перцем по желанию стейк размера 250-300-350-400 g	
<b>Putenfilet vom Grill</b>	17.50
Филе индюшки с гриля	
<b>Argent. Entrecote vom Grill ca. 220g</b>	27.50
Аргентинский говяжий рампстейк с прослойкой салца с гриля	
<b>Schweinefilet in Feigensenfsauce</b>	21.50
в соусе из хурмы с горчицей	
<b>Wiener -Kalbsschnitzel</b>	21.50
телячий шнитцель по-венски	
<b>Kalbsbäckchen in Portwein-Sauce</b>	
Телячьи щечки тушеные в портвейне	
<b>Walkmühler Fleischplatte für Zwei</b>	45.00
Мясная тарелка с гриля с разными видами мяса от шефа для двоих	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	
Шницель из телятины с шалфеем и пармской ветчиной в соусе из белого вина по-римски	23.50
<b>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten</b>	
телячья печень в масле с шалфеем по-мюльхаймски	21.50
<b>Scaloppine alla Senape</b>	
медальоны из свинины в соусе из грубомолотой горчицы Томмери	21.50

Гарниры: картофель, овощи, салат, макаронны...

## Desserts/Дессерты

<i>Tiramì Sú</i>	6.50
Тирамису	
<i>Panna Cotta mit Himbeer-Sauce</i>	6.50
Ванильный пудинг с малиновым соусом	
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	9.00
ванильное мороженое с горячей малиной	
<i>Frische Feigen mit Walnusseis</i>	12.50
свежий инжир с ореховым мороженым политый ореховым ликёром	
<i>Gemischter Eisbecher mit Sahne</i>	6.50
вручную взбитое мороженое трех сортов со сливками	
<i>Composizione „Walkmühle“</i>	9.50
Десертная композиция от шефа	

Все десерты гарнируются свежими фруктами и ягодами

## Formaggi

### Сыр

<i>Gorgonzola</i> (сыр с плесенью)	7.00
<i>Französische Schafskäse</i>	
французский овечий сыр	5.50
<i>Grana Padano</i>	
пармезанный сыр региона По	6.50
<i>Pfefferpecorino Siciliano</i>	
твердый овечий сыр с горошинами перца	6.50
<i>Formaggio Misto</i>	
Композиция разных сыров нашего ресторана	9.00

С весны до осени открыта терраса

Спрашивайте также карту вин и диджестивов