Walbecker – Spargel

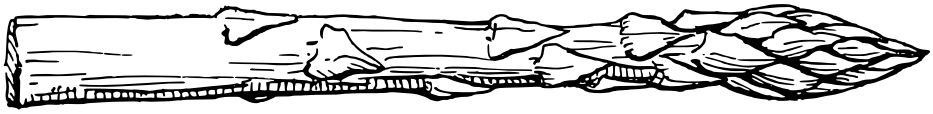
Der köstliche Spargel aus der Region

Bei jeder Portion ist ca. 400g gekochter Walbecker-Spargel
und kleine Portion von Fisch oder Fleisch
dazu Hollandaise, zerlassene Butter & Petersilienkartoffeln

KLASSISCH GEKOCHT	*24,50*
MIT GEMISCHTEM SCHINKEN	*29,50*
MIT WIENER-KALBSSCHNITZEL	*33,00*
MIT LACHSFILET	*33,00*
MIT GEBEIZTEM LACHS	*31,00*

Probieren Sie auch den Spargel als Beilage

SUPPE:	**SPARGELCRÈMESUPPE MIT SPARGELEINLAGE**	*9,00*
SALAT:	**SPARGEL AUF DEM ITALIENISCHEN SAISONSALAT**	*17,00*
VORSPEISE:	**SPARGEL MIT SCHINKEN ODER VEGETARISCH MIT PARMESAN GRATINIERT**	*16,50*
PASTA:	**PENNE MIT SPARGEL UND SCHINKEN A LA CRÈME**	*16,50*
PIZZA:	**MIT SPARGEL, HOLLANDAISE & PARMESAN**	*15,50*
FLEISCH:	**KALBSKOTELETT VOM GRILL MIT SPARGEL**	*33,00*
RISO:	**RISOTTO MIT SAISON-PILZEN UND SPARGEL**	*19,50*



Frühling-Gourmet-Menü

AMUSE-BOUCHE

Grauburgunder Pfalz 2022

— I —

SPARGELCREMESUPPE

Walbecker-Qualität mit Grünem-Spargel-Einlage

Garganega-Chardonnay Scaia 2022

— II —

GERÖSTETE ROSENKOHL-SPIESSE

mit einem Trüffelkäse-Dip serviert

Lugana Venezia

— III —

SKREI - DAS GOLD DER LOFOTEN

Gebraten in Zitronen-Olivenöl, auf Grünkohl serviert

— oder —

KALBSBÄCKCHEN

geschmort in Portweinjus mit Stampfkartoffeln & Gemüse

Nero d'Avola Sizilia 2021

— oder —

WALBECKER-SPARGEL

klassisch gekocht mit Butter und Hollandaise

Lugana Venezia

— IV —

SCHOTTISCHE CREME

mit Whiskey-Schuss und Beeren-Garnitur

Riesling halbtrocken Hochgewächs 2021

MENÜ OHNE WEIN 57,-
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 69,-

Vorspeisen

Antipasti

ANTIPASTI-PRACHT
Eine bunte Auswahl an traditionellen italienischen Vorspeisen 14,50

3 ODER 6 IRISCHE FELSENAUSTERN
mit Schwarzbrot, Zitrone & einem Glas Prosecco 12,00/18,00

WALKMÜHLENDREIERLEI
Carpaccio di Manzo - Vitello Tonnato - Mozzarella Caprese 14,50

VITELLO TONNATO
Feines Kalbfleisch unter cremigen Thunfischsoße, Kapern 13,00

KANDIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE-BEETE-CARPACCIO
mit Nuss-Honig am Tisch flambiert 14.50

MOZZARELLA-CAPRESE
Büffel-Mozzarella auf Tomaten & Basilikum 14,50

HOKKAIDO - KÜRBIS MIT SCHAFFKÄSE
nit Gemüse 15,50

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Markklößchen und feinen Kräutern abgeschmeckt 7,00

STEINPILZCREMESUPPE 9,00

TOMATENCREMESUPPE
feine Cremesuppe aus frischen Tomaten mit Croutons 7,00

Fleisch

Carne

ENTRECOTE AL ERBE DI ARGENTINA VOM GRILL
300 g, mit Sauce Bernaise, serviert mit Salat & Röstinchen 33,50

LAMMKEULENBRATEN
in Rosmarinjus, Rösti & Ofengemüse 28,50

WIENER SCHNITZEL MIT KRÄUTERDIP
Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit pommes frites & Salat 24,50

KALBSBÄCKCHEN GESCHMORT
in Portweinjus mit Stampfkartoffeln & Gemüse 24,50

KALBSLEBER MIT BERLINER ART
auf Kartoffelstampf mit Salatvariation 23,50

LAMMHAXE RÖMISCHER ART
auf Tomaten-Kräuter-Sauce mit Linguine & gemischtem Salat 27,50

CARNE MISTO FÜR ZWEI "CHEF ART"
Fleischteller für 2 Personen mit extra Sauce, Rösti & Ofengemüse 53,00

Fisch

Pesce

LOUP DE MEER ODER DORADE ROYAL
vom Grill, mit Spaghetti Aglio e Olio & Salat — *26,50*

GANZE SEEZUNGE MÜLLERIN ART
Fang aus dem Atlantik, mit Saisonpilzen-Kartoffelstampf — *35,00*

LACHSFILET GEBRATEN AUF CHILI-MANGOSAUCE
mit Kürbisrisotto & Salat — *23,50*

GANZE SCHOLLE (MÜLLERIN ODER FINKENWERDER ART)
auf Butterkartoffeln und Salat — *26,00/30,50*

SKREI - DAS GOLD DER LOFOTEN
Gebraten in Zitronen-Olivenöl, an Petersilienkartoffeln & Gemüse serviert — *29,50*

JAKOBSMUSCHELN PROVENZIAL
mit Kapern, Oliven & Spaghetti in Weisswein abgelöscht — *26,00*

EDELFISCHPLATTE "WALKMÜHLE"
Mediterrane Edelfischfilets der Saison für 2 Fischgenießer mit Butterkartoffelstampf & Frühlingsalat — *53,00*

Pasta

FETTUCCINE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN
Bandnudeln mit Edel- & Saisonpilzen im Parmesannest serviert — *24,50*

PENNE CON FILETTO
mit Rinderfiletspitzen, Champignons & Gorgonzola — *19,50*

SPAGHETTI AUS PARMESANLAIB
flambiert in Grappa mit Saisonpilzen — *19,00*

PENNE ALLA PALERMITANA
mit Zucchini, Kernmischung, Pfeffer-Pecorino-Käse in Honig-Balsamico-Sauce — *14,50*

CANNELLONI SPINACI
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Gorgonzola-Füllung, gratiniert — *14,50*

LASAGNE AL SALMONE
Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat in Hummersauce — *14,50*

WARENYKY-UKRAINISCHE RAVIOLI
mit Kartoffel-Füllung, Pinien-Bärlauch-Pesto & Parmesan — *15,50*

Pizza

Klassisch italienisch vom Steinofen

NUNZIELLA
Schinken & Champignons — *12,00*

VEGETARIANA
Verschiedene Gemüsesorten — *12,50*

MARCELO MASTROIANNI
Thunfisch & Zwiebeln — *12,00*

GAMBERETTI
Krabben, Knoblauch & Kräuter — *15,50*

LINO VENTURA
Parmaschinken & Rucola — *14,50*

DIAVOLA
Frische Paprika & Pepperoni — *11,00*

QUATTRO STAGIONI
Schinken, Champignons, Thunfisch & Paprika — *13,50*

TARTUFATA
Trüffelkäse, Cherrytomaten & Rucola — *15,50*

...oder stellen Sie eine Pizza zusammen...

Dessert

Hasgemachte Nachspeisen

CRÈME BRÛLÉE
Traditionelle französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne & Zucker 9,50

TIRAMISU
Hausgemachte Biskuit-Torte mit Kaffee-Amaretto-Aroma 7,50

PANNA COTTA MIT BEERENSAUCE
Vanille Pudding aus der italienischen Cuisine 7,50

ZITRONENSORBET MIT LIMONCELLO
Sgroppino aus Venedig mit Limoncello aufgestockt 9,50

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN
alternativ mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße 8,50

FRISCHE FEIGEN AUF WALLNUSS-EIS
mit San-Marzano-Likör 9,50

VARIATION VON FRISCHEN BEEREN
auf Vanilleeis mit Grand Marnier übergossen 12,50

COMPOSIZIONE „WALKMÜHLE"
Gemischte Süßspeisen des Hauses 11,00

Unsere Desserts werden mit frischen Früchten garniert