

Ciao!

Herzlich willkommen im Walkmühlen-Restaurant!

Pfifferlingen & Matjes

**Zeit für frische Sommerküche
und genussvolle Feiertage!**

*Erleben Sie die Pfifferlingensaison
in stilvoller Atmosphäre.*

*Genießen Sie entspannte Stunden
im Restaurant, auf unserer
Terrasse oder bei besonderen
Anlässen.*



Events & Neuigkeiten

12.09.2026

**Candle-Light-
Dinner**

24.09.2026

**Zusammen
Kochen**

9.10.2026

**Whiskey
Tasting**

Gourmet Meilen 2026

*Diesen Sommer treffen Sie uns auf den schönsten Gourmet Meilen der Region.
Freuen Sie sich auf unsere Spezialitäten, frische Küche und das besondere Flair unter
freiem Himmel.*

**23.07. –
26.07.2026**

Mülheim an der
Ruhr

**31.07. –
02.08.2026**

Mülheim an der
Ruhr
Stadt Garten

**20.08. –
23.08.2026**

Düsseldorf

**27.08. –
30.08.2026**

Essen Zollverein

Fragen Sie gerne beim unserem Personal nach um mehr zu erfahren

Aperitifs

CLOVER CLUB RASPBERRY

Gin, frisch gepresster Zitronensaft, Himbeersirup, Himbeeren

10,00

NEGRONI

Gin, Campari, roter Vermouth

9,00

GLAS CHAMPAGNER

Jean Gimonet Reserve Brut

11,00

GLAS PROSECCO 0,1

Nardoni DOC Extra Dry

7,50

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Caluha-Kaffeeликör

10,00

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

7,50

HUGO (AUCH ALKOHOLFREI)

Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze

7,50

BELLINI MIT PFIRSICHMOUSSE

Prosecco, cremige Pfirsichmousse und eine Zitrusnote

8,50



Sommer-Menü

I

MATJES ODER FETA AUF ROTE BEETE

Grauburgunder Lergenmüller Pfalz

II

SALAT MIT SOMMERPFIFFERLINGEN

Weißburgunder Kallfelz 2024 Pfalz

III

Hauptgerichtauswahl

WOLFSBARSCHFILET AUF HAUT

an Zitronen-Risotto & mediterranen Kräutern

Lugana DOC- Garda Classico 2024

oder

ROSA GEBRATENES ENTRECÔTE

mit Pfifferlingen, Kräuterbutter & goldenen Kroketten

Chianti Classico Frescobaldi 2023

oder

LINGUINE MIT PFIFFERLINGEN

aus dem Parmesanlaib

Lugana DOC- Garda Classico 2024

IV

COMPOSIZIONE DELLA CASA

eine süße Sommerkomposition aus unserer Pâtisserie

Deutscher Dessertwein

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere pro Person

€ 69,00

PROBIEREN SIE AUCH UNSER SOMMER-MENÜ IN

Pazza

Freuen Sie sich auf eine feine Auswahl saisonaler Frühlingsspezialitäten, frisch komponiert und kreativ interpretiert.

Rüttenscheider Str. 182, 45131 Essen



Sommer – Spezial

FRISCHE PFIFFERLINGEN

mit Speck & Zwiebeln in Butter geschwenkt (oder vegetarisch)

16,90

PFIFFERLINGENCREMESUPPE

9,50

MATJES-TATAR AUF ROTE-BETE-CARPACCIO

17,50

MATJESFILET WALKMÜHLEN ART

mit Schwarzbrot, feinen Zwiebelringen und Meerrettichcreme

14,50

Probieren Sie auch:

RUMPSTEAK VOM GRILL AUF SOMMER-PFIFFERLINGEN

mit Kräuterbutter & Speckkartoffeln

37,50

SPAGHETTI MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

in feiner Rahm- oder Butter-Kräutersauce

22,50

MATJESFILET

*mit Bratkartoffeln & Haricots Verts
dazu feine Meerrettichcreme*

25,90

Vorspeisen

ANTIPASTI-PRACHT

eine bunte Auswahl an traditionellen italienischen Vorspeisen

15,50

3 ODER 6 IRISCHE FELSENAUSTERN

mit Schwarzbrot, Zitrone & einem Glas Prosecco

15,00/21,00

WALKMÜHLENDREIERLEI

Carpaccio di Manzo - Vitello Tonnato - Mozzarella Caprese

15,50

VITELLO TONNATO

feines Kalbfleisch unter cremigen Thunfischsauce, Kapern

14,00

KANDIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE-BEETE-CARPACCIO

mit Nuss-Honig am Tisch flambiert

15,50

CARPACCIO DI MANZO

fein geschnittenes, rohes Rindfleisch, mit Rucola & Parmesan

15,50

MOZZARELLA CAPRESE

frischer Mozzarella, reife Tomaten und Basilikum, beträufelt mit Olivenöl

14,50

KAVIAR ROYAL

*schwarzer Kaviar in der Originaldose (10 g), serviert mit Mini-Blini/
Wachteleier*

35,50

Auch in Dosen zu mitnehmen:

10g 20€ | 20g 40€ | 50g 85€ | 100g 140€

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Markklößchen und feinen Kräutern abgeschmeckt

7,00

PFIFFERLINGENCREMESUPPE

eine cremige Suppe mit dem reichen Aroma von Pfifferlingen

9,50

Fleisch

WIENER SCHNITZEL MIT KRÄUTERDIP

paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites & Salat

26,50

KALBSLEBER IN SALBEI-BUTTER

auf Kartoffelstampf & Salat

25,50

BOEUF STROGANOFF

saftiges Rindfleisch in einer cremigen Senf-Champignon-Gurke Sauce, mit Zwiebelstampf & Salat

29,50

ENTRECÔTE AL MADAGASKAR

an Grüner-Pfeffer-Sauce vom Grill mit mit Kartoffeldrillingen & Gemüsevariation

35,50

LAMMFILET VOM GRILL

mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse

35,50

CARNE MISTO FÜR ZWEI "CHEF ART"

Fleischteller für 2 Personen mit extra Sauce, Rösti & Ofengemüse

55,50

Fisch

LOUP DE MEER ODER DORADE ROYAL

vom Grill, mit Spaghetti Aglio e Olio & Salat

27,50

GANZE SEEZUNGE MÜLLERIN ART

Fang aus dem Atlantik, mit Pilzkartoffelstampf

42,50

LACHSFILET GEBRATEN AUF CHILI-MANGO-SAUCE

mit Pilzrisotto & Salat

26,50

ZANDERFILET IM SEKT POCHIERT

auf Kartoffelstampf & Sommergemüse

28,00

EDELFISCHPLATTE FÜR ZWEI "WALKMÜHLE"

mediterrane Edelfischfilets der Saison für

Fischgenießer mit Butterkartoffelstampf & Sommersalat

59,50

Ukrainische Gerichte

MLYNZI MIT LACHS

ukrainische Crepes mit Lachs, Frischkäse & Hummersauce

17,50

GOLUBZI

Weißkohlrouladen mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce mit Kartoffelstampf

17,50

PELMENI

Maultaschen mit Fleisch & Schmand

14,50

WARENYKY MIT KARTOFFELN

Maultaschen mit Kartoffelfüllung & Pilzsauce

15,50

Salate

DI GAMBERI

großer Salat mit saftigen Black-Tiger-Garnelen (4 St.)

25,00

INSALATA DI TACCHINO

großer Salat mit gebratenen Putenfleischstreifen

19,50

DI SALMONE

großer Salat, gekrönt mit Streifen vom angebratenen Lachs

19,50

Pasta

LINGUINE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Bandnudeln mit Saisonpilzen im Parmesannest serviert

25,50

PENNE CON FILETTO

mit Rinderfiletspitzen, Champignons & Gorgonzola

22,50

SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB

flambiert mit Grappa / Wodka, verfeinert mit Saisonpilzen

19,50

CANNELLONI SPINACI

hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Gorgonzola-Füllung, gratiniert

16,00

LASAGNE AL SALMONE

hausgemachte Lachslasagne mit Spinat in Hummersauce

16,50

Pizza

MARCELLO MASTROIANNI

Thunfisch & Zwiebeln

13,00

GAMBERETTI

Krabben, Knoblauch & Kräuter

16,00

CAPRESE

Tomaten, frischer Mozzarella & Basilikum

13,00

QUATTRO STAGIONI

Schinken, Champignons, Thunfisch & Paprika

14,50

TARTUFATA

Trüffeln, Cherrytomaten & Rucola

17,00

CHICKEN BBQ

Hähnchenstücken, schwarzen Oliven und BBQ-Sauce

13,50

LINO VENTURA

Parmaschinken & Rucola

15,50

SURF & TURF

mit Garnelen, Kochschinken und Cherrytomaten

15,50

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

Dessert

Hasgemachte Nachspeisen 

TIRAMISU "DOLCE FRUTTA"

Tiramisu, verfeinert mit einer fruchtigen Mischung aus Banane, Mango, Erdbeeren und Pfirsich

9,50

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

Vanille Pudding aus der italienischen Cuisine

8,50

JOHANNISBEER-SORBET „BELLINI STYLE“

Sorbet von der Johannisbeere, veredelt mit Prosecco

9,50

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

alternativ mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße

8,50

MLYNZI MIT MOHN & KIRSCHEN

ukrainische Crepes mit Schmand serviert

9,50

COMPOSIZIONE „WALKMÜHLE“

gemischte Süßspeisen des Hauses

13,00

KAISERSCHMARRN

goldbraun gebackener, serviert mit cremigem Bananeneis und knusprigem Haselnuss-Crunch

9,00

REGIONALE ERDBEEREN AUF MASCARPONECREME

fruchtig, leicht und sommerlich

9,50

KÄSEPLATTE

Käsesorten – angerichtet mit Trauben, Nüssen, Feigenkonfitüre und knusprigem Brot.

15,90

Unsere Desserts werden mit immer frischen Früchten garniert

Getränke

APERITIVO

Prosecco 0,1	7,50
Champagner 0,1	11,00
Hugo, & alk.fr.	7,50
Aperol Spritz	7,50
Ramazzotti Rosato Mio	8,50
Prosecco al Limoncello	8,50
Lillet Spritz / Lemon / Tonic	8,00
Bellini mit fr. Pfirsichmousse	8,50
Campari Soda, O & alk.fr.	7,50

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,90
Espresso Doppio	5,00
Espresso Coretto	
(mit Brandy oder Grappa)	5,50
Caffe Creme	3,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,50
Tasse Tee	3,50
Marsala mit Sahne	5,00

SOFTS

San Pellegrino	3,00
Acqua Panna	3,00

Säfte (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Johannisbeere,

Tomate)	3,30	5,50
---------	------	------

Saftschorle	3,00	5,00
--------------------	------	------

Schwepes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	3,90	
---	------	--

Coca-Cola (auch Zero & Lite), Sprite, Fanta, Spezi	3,00	5,00
---	------	------

BIERE

Stauder Pils	2,20	4,20
Geilingsbräu	3,90	5,20
Diebels Alt	2,20	4,20
Radler, Alsterwasser	2,20	4,20
Franziskaner Weizenbier 0,5		5,50
Franziskaner Weizenbier (Alk. frei)		5,50
Stauder Pils (Alk. frei) 0,33		4,50

DIGESTIVI

Williams Birne	2cl	6,50
Grappa	2cl	5,50
Ramazzotti	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Fernet Branca/Menta	4cl	6,00
Sambuca	2cl	5,00
Ouzo	2cl	5,00
Wodka	2cl	5,00
Brandy "Vecchia Romagna"	2cl	5,00
Bailys	3cl	7,00
Whisky	2cl	7,50

ROSSO

Weine

BIANCO

LIRICA

Primitivo di Manduria DOC **Glas 12,00**
Produttori di Manduria **Flasche 42,00**

Ein kräftiger, vollmundiger Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Schokolade, begleitet von weichen Tanninen.

LUGANA DEL GARDA

Lugana **Glas 12,00**
Tenuta la Presa **Flasche 42,00**

Ein eleganter, frischer Weißwein, der durch sein fruchtiges Bouquet von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten besticht. Am Gaumen zeigt er eine feine Mineralität und einen harmonischen, lang anhaltenden Abgang.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE

DOCG 2022 **Glas 12,00**
Produttori di Manduria **Flasche 42,00**
Madrigale

I FRATI

Lugana **Glas 14,00**
Ca dei Frati **Flasche 45,00**

PRIMITIVO SALENTO

Primitivo IGT **Glas 9,00**
La Marchesana **Flasche 30,00**

GRAUBURGUNDER

Pfalz **Glas 9,50**
Vollmer **Flasche 30,00**

VITA LIBERA 0,00%

Primitivo **Glas 11,50**
Vita Libera, **Flasche 39,50**
Italien

WEISSBURGUNDER

Mosel **Glas 10,00**
Kallfelz **Flasche 33,00**

ALICE VERDECA

Verdeca Salento IGT 2025 **Glas 10,00**
Produttori di Manduria **Flasche 33,00**

VILLA SOLAIS

Vermentino di Sardegna DOC **Glas 10,00**
2024 **Flasche 33,00**
Cantina Santadi

SCAIA ROSSO

Corvina **Glas 10,00**
Familia **Flasche 33,00**
Castagnedi

BAR SICILIA

Nero d'Avola & Cabernet Sauvignon **Glas 10,00**
Trementi **Flasche 33,00**

VITA LIBERA 0,00%

Pinot Grigio **Glas 10,50**
Vita Libera, Italien **Flasche 35,00**

SAN NICOLAO

Barbera d'Asti DOCG **Glas 12,00**
Vite Colte **Flasche 39,00**

RIESLING

Mosel **Glas 10,00**
Kallfelz **Flasche 33,00**

BARISTA

Pinotage **Glas 14,00**
South Africa **Flasche 49,00**

SCAIA BIANCO

Corvina **Glas 10,00**
Familia Castagnedi **Flasche 33,00**