



Menü Walksches Haus

Amuse- bouche

*Tatar vom Rinderfilet mit Kaperncreme
und knusprigem Kartoffelrösti* 22,- €

*Schaumsüppchen von Kopfsalat
mit zweierlei vom Wildwasserlachs* 14,- €

*Filet von der Felsenrotbarbe mit Pulpo
Sauce von schwarzem Knoblauch und Tomatenkompott* 31,- €

Champagnercremesorbet „Moët & Chandon“ 12,- €

*Elsässer Täubchen mit Sellerie
Aprikosen und Pfifferlingen* 33,- €

*Kaltschale von Heimischen Beeren mit Rosenblüten
und Sauerrahmeis* 12,- €

oder

*Rohmilch- Käseauswahl vom Affineur Waltmann
mit hausgemachten schwarzen Nüssen* 13,- €

	<i>ohne Wein</i>	<i>mit Wein</i>
<i>In 4- Gängen</i>	76, -- Euro	99, -- Euro
<i>In 5- Gängen</i>	82, -- Euro	118, -- Euro
<i>In 6- Gängen</i>	92, -- Euro	128, -- Euro

Wir servieren Ihnen gerne zu jedem Gang ein Glas 0,1 l passenden Wein.



Menü Jörg Lawerenz

Amuse-bouche

*Bretonische Makrele
mit Apfel, Gurke und Wasabi*

21,-€

Gazpacho mit gebratenem Garnelentatar

13,-€

*Pochiertes Landei im würzigen Bohnensud
mit Kartoffelstampf und Räucheraal*

22,-€

*Feines vom Salzwiesenlamm unter der Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüsepuree und Artischocken*

31,-€

*Geschmorter Pfirsich vom „Obsthof Wenz“
mit gestockter Frischkäsecreme
und Zitronen-Thymianeis*

13,-€

Menü in 4 Gängen serviert 67,-€

Menü in 5 Gängen serviert 77,-€



*Unser Romantiksaal für Veranstaltungen
für Feierlichkeiten von 10 bis 100 Personen*



Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!



Die Geschichte des Walk'schen Haus

Das badische Weingarten liegt an der Bundesstraße B 3 zwischen Bruchsal und Ettlingen. Am Marktplatz fällt sogleich ein besonders schöner Fachwerkbau ins Auge: Das Walk'sche Haus, direkt neben dem Walzbach.

Die Grundmauern stammen aus dem Jahr 1509, doch wurde das Haus in den kriegerischen Auseinandersetzungen des 30-jährigen und des pfälzisch-französischen Erbfolgekrieges zerstört. 1701 hat es der Zimmermann Schneider wieder aufgebaut, und es diente lange Zeit Kaufleuten und Handwerkern als Wohn- und Arbeitsstätte.

Seine Bestimmung als Hort der Gastronomie, erfuhr es erst jüngere Zeit nach der grundlegenden Restaurierung und Erweiterung in den Jahren 1980 bis 1983. In ganzer Schönheit erstrahlt seitdem das reichverzierte Gebäude und die Genüsse, die es in seinem Inneren bietet, können nun als ebenbürtig bezeichnet werden.

Unser junges Küchenteam hat sein Handwerk in führenden deutschen Restaurants und internationalen Hotels gelernt und wendet sich einer leichten, originellen und zeitgemäßen Küche zu.

Badische Weine aus der näheren und weiteren Umgebung zieren die Getränkekarte ebenso wie Gewächse aus Frankreich, Italien, Neuseeland, Kalifornien, Schweiz und Spanien. Die Jugend des Teams ist aber auch im Service zu spüren, geleitet von Jens Hüsing, der nicht nur mit Engagement und Freude betrieben wird, sondern mit erstaunlicher Kompetenz. Drei unterschiedlich große Gesellschaftsräume stehen für geschäftliche wie für private Veranstaltungen nebst dem entsprechenden Gastronomie Service zur Verfügung.