



## Menü Walk'sches Haus

### Entenleber & Rumtopf Früchte

Kakao / Brioche

24,-

\*\*\*\*\*

### Kabeljau & Rote Beete

Meerrettich / Rosenkohl / Piemonteser Haselnüsse

als Zwischengericht 22,-

als Hauptgericht 33,-

\*\*\*\*\*

### Schweinebauch & Tofu

Teriyaki / Bigarreaux

als Zwischengericht 22,-

als Hauptgericht 32,-

\*\*\*\*\*

### Champagnercremesorbet & Granitée

mit Champagner aufgegossen

16,-

\*\*\*\*\*

### Heimischer Hirschrücken

Karotte / violetter Senf

36,-

\*\*\*\*\*

### Rohmilch- Käseauswahl vom Affineur Waltmann

hausgemachte schwarze Nüsse

15,-

\*\*\*\*\*

### Feige & Frischkäse

15,-

gebrannte Creme / Eis / Gelee / Knusper

	ohne Wein	mit Wein
In 4- Gängen	78,-	102,-
In 5- Gängen	88,-	118,-
In 6- Gängen	98,-	134,-



## Menü Jörg Lawerenz

### Jakobsmuschel

Trauben / Eukalyptus / Pekanuss 23,-  
\*\*\*\*\*

### Topinambur

Suppe / Solt'y laisse / Perigord-Trüffel 14,-  
\*\*\*\*\*

### Rotbarbe & Pulpo

Pimento / mediterranes Gemüse als Zwischengericht 22,-  
\*\*\*\*\* als Hauptgericht 33,-

### Rumtopffrüchtesorbet

\*\*\*\*\* 9,-

### Simmenthaler Rind

Filet / Schulter / Dreierlei Zwiebeln / Pommes Pont neuf 36,-  
\*\*\*\*\*

### Vacherin Mont d'Or

ingelegte Feigen / Brioche - Crouton 16,-  
\*\*\*\*\*

### Milchschokolade & Mandarine

Pavé / Eis / Salat / Schaum 16,-

	ohne Wein	mit Wein
In 4-Gängen	78,-	102,-
In 5-Gängen	88,-	118,-
In 6-Gängen	98,-	134,-
In 7-Gängen	112,-	148,-

*Unser Romantiksaal für Veranstaltungen  
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, unter der Leitung von Jörg Lawrenz, 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 und Spanien. Die Jugend des Teams ist aber auch im Service zu spüren, geleitet von Katrin Hanke, 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.*