

Das WALTERS-

Eine Hommage an unseren Gründer & Erbauer Walter Erck.

Entspannt, lässig, urgemütlich & gesellig- so stellen wir uns eine Gaststube vor. Nimm Platz, gönne dir eine Auszeit & genieße einen Drink in geselliger Runde! Fühle dich wie daheim im Wohnzimmer!

Wenn der Tag anfängt zu pulsieren, freuen wir uns darauf, deinen Tagesstart mit unseren FLAIR-Genießerfrühstück zu umrahmen. Gut gestärkt fällt der Tagesstart doch schon leichter ;-).

Für ein Getränk zwischendurch, deinen Café am Nachmittag zur Tageszeitung oder den letzten Mails & für deinen Wein oder ein kühles Bier zum Feierabend steht dir als Hotelgast das WALTERS 24/7 offen- **ab 21:00 Uhr benötigst du deine KEY-CARD für den Zutritt.**

Wie daheim, kannst du einfach aufstehen, und dir dein Getränk aus den Kühlvitrinen nehmen, oder einen Café zubereiten. Wir bitten dich, deinen **Getränkeverzehr auf einem der kleinen „Denkzettel“ zu notieren**, & später oder beim Check Out zu bezahlen.

Am Abend gibt es feine Regionalküche aus der WALTERS-Bistrokarte & Kleinigkeiten für den abendlichen Hunger. Natürlich dürfen bei uns Wildgerichte mit Wildfleisch aus eigener Jagd nicht fehlen.

Hab eine gute Zeit im WALTERS

FRÜHSTÜCK

montags – freitags	6 ³⁰ bis 10 ⁰⁰
samstags	8 ⁰⁰ bis 10 ⁰⁰
sonn- & feiertags	8 ⁰⁰ bis 11 ⁰⁰

FLAIR-Genießerfrühstück vom Buffet je externem Gast 21.-
alles was du für einen guten Start in den Tag Brauchst | veganes Frühstück
gibt's auch

Hausgemachte Marmeladen aus frischen Früchten & selbstgemachte
Brotaufstriche

Aufschnitt vom unserem heimischen Metzger, Käseaufschnitt &
französischer Rohmilchkäse, Landbutter,

Räucherfisch, Rohkostgemüse

knusprige Brötchen & saftiges Brot, Rührkuchen nach Oma Erck's Rezept,
Feingebäck

Eierspeisen aus Eiern von Glücklichen Hühnern aus dem Kraichgau & Speck
wechselnde süße & herzhaft Überraschungen

Müsli & Cerealienbar, Birchermüsli, frischer Obstsalat & filetiert Früchte
Jogurt, Quark

verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser, Café & Spezialitäten von der
Rösterei Kronenkaffee in Karlsruhe,
erlesene Ronnefeldt-Tees, Kakao & weitere Heißgetränke

ABENDESSEN montags – freitags von 18:00 bis 20:30 Uhr

SALATE & SUPPEN

Kraichgauer Kartoffelsuppe ^V mit Apfel, Kracherle & Petersilien-Curryschaum	7.-
Fischsüppchen mit Lachsforellen-Klößle & Bärlauchcreme, dazu getoastetes Baguette ... große Fischsuppe	9.- 14.-
Caesar Salad ^V mit Parmesandressing, Roter Bete, gerösteten Walnusskernen & Croûtons 🌱 vegane Variante mit Haselnussvinaigrette & ohne Croûtons	8.-

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen mit Creme Fraiche, Speck & Zwiebeln	8.50
Gemüseflammkuchen ^V mit Grillgemüse, Mais & Lauchzwiebeln	8.-

FLAIRMENÜ

Kraichgauer Kartoffelsuppe
mit Apfel, Kracherle & Petersilien-Curryschaum

Hirschragout in Preiselbeersauce
mit geschabten Spätzle & Frühlingsgemüse


Dreierlei Schokoladentörtchen
an Mandelcrumble & Cassissorbet

Menü 34 €

HAUPTGERICHTE

Hirschragout in Preiselbeersauce	22.-
mit geschabten Spätzle & Frühlingsgemüse	
Hirschburger	180g 19.-
mit selbstgemachtem Paddie aus 100% regionalem Hirsch getoastetem Brioche, knusprigem Speck, Cole Slaw, BBQ-Sauce & Süßkartoffelpommes	
Alb Quinoa-Bratlinge 	21,-
mit Bärlauchsauce, Möhre & Kalette	
Roulade vom mingolsheimer Weiderind	23.-
mit Schmorsauce, Rotkohl & Kartoffelklößen	
Pot au Feu von Salzwasserfischen & Süßwasserfischen	25.-
mit Krustentiersauce, Bärlauch-Graupenrisotto	

DESSERTS

Dreierlei Schokoladentörtchen ^V	8.-
an Mandelcrumble & Cassissorbet	
Käsevariation ^V	15.-
Fünf Sorten französischer & regionaler Rohmilchkäse, dazu Sauerteigbrot & Feigensenf	
Sorbetvariation 	9.-
drei verschiedene selbstgemachte Sorbets	