

Kleines, Feines zum Wein

Hausgemachte Kräuterbutter mit Brot 3,20
* für zwei Personen 5,20

Hausgemachter Knoblauchdip mit Brot 3,20
* für zwei Personen 5,20

Hausgemachtes Käsegebäck 4,30

Oliven mit Brot 4,50

Obazda - angemachter Brie 7,90
Fränkische Spezialität mit Tollkötters Hausbrot

Vegetarische Gemüsequiche 9,60
dazu Saisonsalat und Brot

Honigfenchelquiche mit Ziegen- und Schafskäse überbacken 11,20
dazu Saisonsalat mit Preiselbeerdressing und Brot

Vitello Tonnato 9,50
Regionales Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce und Brot

Portion Westfälischer Schinken aus Roxel 8,90
mit Tollkötters Hausbrot, Butter und Gewürzgurke **Kleine Portion 6,70**

Tapasteller 14,20
Westfälischer Schinken, Käse, Oliven, Hummus, Knobidip, Linsensalat, Quiche und mehr - mit Brot

Kleiner Tapasteller 9,20
Westfälischer Schinken, Käse, Oliven, Knobidip, Hummus und Linsensalat - mit Brot

Vegetarischer Tapasteller 14,20
Quiche, Oliven, Pasten, Obazda, Käse, marinierte Champignons und mehr - mit Brot

Kleiner vegetarischer Tapasteller 9,20
Linsensalat, Obazda, Käse, Hummus, Knobidip und Oliven - mit Brot

Vinothek Vorspeisenteller 24,80
Erlesene Vorspeisen und Tapas für zwei Personen - mit Brot

Warme Gerichte

Merguez - provenzalisch gewürzte Lammsbratwürste 12,60
mit Kartoffelspalten, Knoblauchdip und Krautsalat **Kleine Portion 10,40**

Pfälzer Saumagen mit Weinkraut 13,50
dazu Kartoffelspalten und Senf **Kleine Portion 9,70**

Coq au vin - Hähnchen in Weißwein-Champignon-Sauce 13,60
dazu hausgemachte Semmelknödel und Saisonsalat

Spätzle mit Pilzen, Saisongemüse und Speck 10,80
in Weißwein-Sahne-Sauce (auch vegetarisch möglich)

Saisonsalate

Kleiner Beilagensalat 4,20

Gemischter Saisonsalat 8,80

Gemischter Saisonsalat 11,80
mit Schafskäse und Oliven

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-Senf-Dressing und hausgebackenem Baguette

Nachtisch

Vanille-Panna-Cotta 5,60
mit Erdbeerpurée

Schoko-Espresso-Mousse 6,80
dazu Rote Grütze

Käse

Französischer Kuhmilchkäseteller 8,20
Comté, französischer Winzerkäse und Brie

Bergkäseteller 9,20
Schweizer Hochalpi, Bregenzer und Südtiroler Stilsfer

Kleine Portion Comté und Brie 5,80

Gemischter Käseteller für zwei Personen 16,00
je weitere Person 7,-€ Aufpreis

Unsere Käseteller servieren wir mit hausgebackenem Baguette und Rotweingelee

Unsere Philosophie:

Für unsere Speisen bevorzugen wir Produkte aus der Region.

Fonds und Saucen stellen wir selber her.

Unsere Bezugsquellen:

Geflügel: Borgmeier aus Delbrück/Steinhoff

Schinken, Schweine- und Rindfleisch: Hof Holstiege/ MS-Roxel

Lamm und Kalbsfleisch: Fleischerei Beermann/ Bad Laer

Käse: Käsespezialitäten Kürten/ Senden

Eier: Familie Fennenkötter/ MS-Nienberge

Quark, Joghurt und Milch: Milchhof Große-Kintrup/ MS-Handorf

Biogemüse: Ra.Baba/ MS-Coerde (Haus Coerde)

Speisekarte

