

Speisekarte

KALTE SPEISEN

Unser Baguette backen wir täglich frisch

Hausgemachter Knoblauchdip mit Brot	3.50
	für zwei Personen 5.50
Hausgemachte Kräuterbutter mit Brot	3.50
	für zwei Personen 5.50
Eingelegte Oliven mit Brot	4.50
Vitello Tonnato mit Brot	9.90
Westfälischer Schinken aus Roxel mit Brot und Butter	10.90
	kleine Portion 8.90
Gemischter Käseteller - 150g mit Brot und Butter	10.90
Gemischter Käseteller - 250g mit Brot und Butter	13.90
Antipasti-Teller	10.90
Aubergine, Oliven, Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten & eingelegte Champignons	
Tapasteller	14.50
Westfälischer Schinken, Knoblauchdip, Linsensalat, Hummus, Käse, Oliven, Quiche und Pesto mit Brot	
Kleiner Tapasteller	9.80
Westfälischer Schinken, Knoblauchdip, Linsensalat, Hummus, Käse und Oliven mit Brot	
Vegetarischer Tapasteller	14.50
Kräuterfrischkäse, Knoblauchdip, Linsensalat, Hummus, Käse, Oliven, Quiche und Pesto mit Brot	
Kleiner Vegetarischer Tapasteller	9.80
Kräuterfrischkäse, Knoblauchdip, Linsensalat, Hummus, Käse und Oliven mit Brot	
Vinothek Vorpeisenteller	25.90
Erlsene Vorpeisen und Tapas mit Brot, für zwei Personen	

SALATE

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico- oder Preisebeerdressing und Brot

Beilagensalat	4.90
Bunter Blattsalat	10.90
mit Schafskäse und Oliven	+3.00
mit Antipasti	+3.00
mit gebratener Hähnchenroulade	+4.50

Speisekarte

WARME HAUPTGERICHTE

Vegetarische Gemüsequiche mit Saisonsalat und Brot	10.90
Fenchelquiche mit Ziegen- und Schafskäse überbacken mit Saisonsalat und Brot	12.90
Gebackener Schafskäse (200g) mit getrockneten Tomaten, Knoblauchöl und Brot	12.90
Merguez – drei provenzialisch gewürzte Lambratwürste mit Röstkartoffeln, Knoblauchdip und Saisonsalat	13.50
Spinat-Pici mit buntem Gemüse und Parmesan	13.90
Pfälzer Saumagen mit Röstkartoffeln und Saisonsalat	13.90
Coq au Vin- Hähnchen in Weißwein-Champignon-Soße dazu gebratene Semmelknödel und Saisonsalat	13.90
Hausgemachte Spätzle mit gebratenem Speck und frischem Gemüse (auch vegetarisch möglich)	12.90
Hähnchenroulade aus der Keule dazu Kartoffel-Gemüsepfanne	16.90

DESSERT

Kokos-Panna-Cotta mit saisonalem Fruchtpüree	5.90
Himbeermousse im Schokomantel mit Mandelkrokant	7.90