

# Speisekarte

---

## KLEINIGKEITEN ZUM WEIN

Baguettescheiben mit Olivenöl und Meersalz	v	5.70
mit Kräuterbutter	+ 1,50 veg	
mit Hummus	+ 1,50 v	
mit Knoblauchdip	+ 1,50 veg	
Eingelegte Oliven mit Baguette	v	4.50
Hausgemachtes Käsegebäck	veg	5.40
Vitello Tonnato mit Baguette		9.90
Westfälischer Schinken		10.90
mit Vollkornbaguette und Butter		kleine Portion 8.90
Gemischter Käseteller - 150g mit Baguette	veg	10.90
Gemischter Käseteller - 250g mit Baguette	veg	13.90
Tapasteller		14.50
Westfälischer Schinken, Knoblauchdip, Linsensalat, Hummus, Käse, Oliven, Quiche und Pesto mit Baguette		
Kleiner Tapasteller		10.90
Westfälischer Schinken, Knoblauchdip, Linsensalat, Hummus, Käse und Oliven mit Baguette		
Vegetarischer Tapasteller	veg	14.50
Kräuterfrischkäse, Knoblauchdip, Linsensalat, Hummus, Käse, Oliven, Quiche und Pesto mit Baguette		
Kleiner Vegetarischer Tapasteller	veg	10.90
Kräuterfrischkäse, Knoblauchdip, Linsensalat, Hummus, Käse und Oliven mit Baguette		
Vinothek Vorspeisenteller		25.90
Erlesene Vorspeisen und Tapas mit Baguette, für zwei Personen		

# Speisekarte

---

## WARME HAUPTGERICHTE

Vegetarische Gemüsequiche <b>veg</b> mit Beilagensalat und Baguette	11.90
Fenchelquiche mit Ziegen- und Schafskäse überbacken <b>veg</b> mit Beilagensalat und Baguette	12.90
Merguez – drei provenzialisch gewürzte Lamnbratwürste mit Röstkartoffeln, Knoblauchdip und Beilagensalat	14.50
Hähnchenbrust im Sesammantel, gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten, dazu Rosmarinkartoffeln, Senfsoße und Beilagensalat	19.90
Hausgemachte Spätzle mit gebratenem Speck und frischem Gemüse (auch vegetarisch möglich) <b>veg</b>	14.90
Schweinefilet im Speckmantel dazu Kartoffel-Gemüsepfanne und Kaffeejus	20.90
Serviettenknödel <b>veg</b> mit Spinat und Goronzolasoße	15.90

## DESSERT

Zweierlei von der Schokolade <b>veg</b> mit saisonalen Früchten	8.90
Orangen-Panna-Cotta <b>veg</b> mit saisonalen Früchten	5.90

v = vegan  
veg = vegetarisch