

Hunger?

Durst?

**Speisekarte &
Saisonkarte**

SUPPEN

Spargelcreme Suppe 
Bärlauch Pesto


6,90 €

1 (WZ, DI, RO) 5,6,8

Thomas- Senfsüppchen 

6,60 €

1 (WZ, DI, RO) 5,6,12

Rote Linsensuppe 
mit Kokosmilch

6,90 €

1 (WZ, DI, RO)

*Zu unseren Suppen reichen wir unser
hausgemachtes Brot aus Weizen-,
Roggen,-und Dinkelschrot.*

Allergisch? Bitte sprechen Sie uns an!

VORSPEISEN & SALATE

Bunter Salat 

Blattsalat, Karotten, Paprika, Gurke,
Tomate, Nüsse, Hausdressing oder
Joghurt Dressing

klein **5,90 €**

groß **10,90 €**


1 (WZ, DI, RO) 5,6,8,12

Linsen Salat 

mit Rhabarber und Spargel

10,90 €


1 (WZ, DI, RO) 4,5,13

Börek (3 Stck.) 

Filoteig mit Spinat, getrockneten
Tomaten, Pinienkernen und Fetakäse
gefüllt, frisch gebraten, dazu
Minzjoghurt & Salat

10,90 €

1 (WZ, DI, RO) 6,9,10,12

Summer Roll (2 Stck.) 

Reispapier mit Karotten, Petersilie,
Sellerie und Koriander gefüllt, dazu
Erdnuss-Chili Dip

9,50 €


5,7,9,13

OFENFRISCHE BAGUETTE

Kochschinken, Salat, Tomate, Gurke,
Remoulade

6,20 €

1(WZ, DI), 10


Tomate, Mozzarella und
hausgemachtem Basilikum Pesto 

5,90 €

1(WZ, DI)6,8

Unsere Baguettes sind aus Weizen oder Dinkel. Wir verwenden dazu Rohlinge der Bäckerei Woeste in Iserlohn, die wir frisch und warm auf den Tisch bringen.

Baguette überbacken mit:

Raclette Käse 


6,60 €

1(WZ, DI)6

Schinken und Käse

6,50 €

1(WZ, DI)6

Champignon und Käse 

5,80 €

1(WZ, DI)6

SCHNÖGGEL SPEISEN


Vegetarisch und vegan

Gnocchi 

mit Bärlauchpesto, geschmolzenen
Kirschtomaten und buntem Salat

15,90 €


1(WZ),5,6,8,10

Schweizer Kartoffelrösti 

Mit Ratatouille Gemüse

15,90 €


5,6

Bärlauch Risotto 

mit gratiniertem Chicorée

14,90 €

4,5,6,8

Blumenkohl Curry 

mit roten Linsen und Chimichurri

13,50 €

8,13

Stangenspargel 

Sauce Hollandaise, Drillinge

22,50 €

4,6,10

Fleisch und Fisch

Schweinefiletspitzen

„Züricher Art“

Kartoffelrösti und bunter Salat

20,50 €

4,5,6,12,13

Hähnchenbrust Schnitzel
(Kikok)

Grüner Spargel, Cherrytomaten, cremige
Polenta

20,90 €

1(WZ),5,6,10,12

Schweinemedallions

Stangenspargel, Sauce Hollandaise,

Drillinge

25,90 €

4,5,6,10

Chicken Sweet Korma

Hähnchenbrustfilet (Kikok) in süßer

Tomaten- Mandel- Kokos- Sauce mit

Ananas und Kichererbsen, dazu Basmati

Reis

21,50 €

5,8,13

Vegetarisch ohne Hähnchenbrust

15,90 €

5,8,13

Forelle „Müllerin“

braune Butter, Salzkartoffeln,

Karottensalat

22,50 €


1(WZ)2,5,6,12,13

TAGES-
GERICHTE &
KLEINE
PORTION

*In der Regel halten wir ein bis zwei
Tagesgerichte für Sie bereit. Bitte sehen Sie im
Aushang oder fragen Sie die Mitarbeitenden.
Sonderwünsche oder halbe Portion? Sprechen
Sie uns an!*

DESSERT


Blaubeerpfannkuchen,

Schokoladeneis 

6,90 €

1(WZ),6,10

Birne Helene, warme

Schokoladensauce, Vanilleeis 

8,90 €

6,8,10

Rhabarber Crumble, Joghurt Eis

7,50 €

1(WZ),6

Kugel Eis, verschiedene Sorten

2,00 €

Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten!

Portion Sahne

0,50 €

6

Frische belgische Waffeln

1 WZ, 6, 10

3,20 € mit Puderzucker

5,20 € mit einer Kugel Eis nach Wahl

5,20 € mit heißen Kirschen

7,20 € mit heißen Kirschen und Eis

7,60 € mit heißen Kirschen, Eis und Sahne

5,90€ mit frischen saisonalen Früchten

Waffeln backen wir bis 18:00 Uhr

KUCHEN & TORTEN

machen wir jeweils frisch
nach Saison für Sie!
Bitte sehen Sie in der
Kuchentheke, welche Kuchen
und Torten im Angebot sind
oder fragen Sie beim Service.

Kleine Kaffeekunde

WAS IST EIGENTLICH

...

ein Espresso?

klein, stark, schwarz. Das Praline nach dem Essen

ein Espresso Macchiato?

Echter Espresso, veredelt mit einer feinen Haube aus zartem Milchschaum

Ein Cappuccino?

die klassische Komposition aus Espresso und geschäumter Milch

Eine Latte Macchiato?

die Spezialität – schichtweiser Genuss aus Milch, Espresso, Milchschaum. Eine Augenweide und betörend für den Gaumen.

Ein Espresso Corretto

der Wärmacher – Klassiker mit Grappa.

Milchkaffee

Eine Kaffee Creme mit viel Milch und Milchschaum

Cafè Creme

Für diejenigen das Beste und Einzige, die gerne puren Kaffee aus weltweit besten Bohnen mit einer herrlich luftigen und zugleich stabilen Crema bevorzugen.

Alle unsere Kaffees sind selbstverständlich aus fairem und biologischem Handel. Die aus unserer Sicht derzeit hochwertigste Mischung bester Sorten bietet einen vollmundigen, nachhaltigen und fein ausdifferenzierten Kaffeegeschmack. Das Zusammenspiel von überzeugten Kaffeeproduzentinnen und Produzenten – meist in Kooperativen organisiert-, dem erfahrenen Fairkaffeehändler Gepa in Wuppertal und einem besonders nachhaltigen Röstverfahren lassen das Herz höherschlagen. Und das liegt nicht nur am Coffein.

AUS DER
MASCHINE,
FRISCH
GEBRÜHT ...

Espresso	2,40 €
doppelter Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Cappuccino	3,40 €

Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,40 €
Kaffee Creme	3,10 €
Kaffee Creme koffeinfrei	3,10 €
Pharisäer mit 2 cl Rum und Schlagsahne	5,50 €

SCHOKOLADE

heiße Schokolade **3,30 €**

heiße Schokolade **3,80 €**

mit Sahne

Französische Schokolade **5,80 €**

mit 2 cl Cointreau und Sahne

*Die Schokoladen beziehen wir ebenfalls aus
fairem und biologischem Handel*

*Als Alternative bieten wir Ihnen gerne
Hafermilch an*

TEE

Tasse Tee **2,80 €**

Kännchen Tee **5,50 €**

Chai Latte **3,80 €**

*Wir bieten etliche verschiedene Sorten an
Schwarztee, grünen Tee, Kräutertees: bitte
fragen Sie nach!*

BIERE VOM FASS

Krombacher Pilsener 0,3 l 3,30 €

Gerne auch als Radler, Alster oder Krefelder

Krombacher Pilsener 0,4 l 4,10 €

Gerne auch als Radler, Alster oder Krefelder

Krombacher Dunkel 0,3 l 3,30 €

Krombacher Dunkel 0,4 l 4,10 €

AUS DER
WALDSTADT-
BRAUEREI IN
DER GRÜNE

Waldstadt Pilsener 0,3 l **3,30 €**

Waldstadt Pilsener 0,4 l **4,10 €**

AUS DER
FLASCHE

Krombacher Hefeweizen **4,20 €**
Hell 0,5 l

Krombacher Hefeweizen **4,20 €**
Alkoholfrei 0,5 l

Krombacher Alkoholfrei **3,30 €**
0,33 l

Krombacher Radler 0,0% **3,30 €**
0,33 l

Vitalmalz 0,33l **3,30 €**

Krombacher Fassbrause **3,30 €**

0,33l

Verschiede Sorten, bitte sprechen Sie uns an!

SÄFTE, FRUCHTSÄFTE NEKTARE

Apfelsaft 0,3 l **3,50 €**

Apfelsaft 0,4 l **4,50 €**

Orangensaft 0,3 l **3,50 €**

Orangensaft 0,4 l **4,50 €**

Bananensaft 0,3 l **3,50 €**

Kirschsafft 0,3 l **3,50 €**

Ki-Ba 0,3 l **3,50 €**

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

Der Apfelsaft stammt aus der Ernte des
Naturschutzzentrum Märkischer Kreis

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Fl. 0,25 l **2,50 €**

Classic, Medium, Naturell

Mineralwasser Fl 0,75 l **6,90 €**

Classic, Medium, Naturell

Coca Cola 0,25 l **2,90 €**

Coca Cola light 0,25 l **2,90 €**

Fritz Cola 0,33 l **3,30 €**

Fritz Cola light 0,33 l **3,30 €**

Schweppes 0,2 l **2,90 €**

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

HERMANN- BRAUSE

Hermannbrause Cola Fl. **3,30 €**

0,33 l

doppelt Koffein

Hermannbrause Cola Fl. **3,30 €**

0,33 l

Cola trifft Lakritz

Hermannbrause Cola Fl. **3,30 €**

0,33 l

Cola trifft Kaffee

Hermannbrause Fl. **3,30 €**

0,33 l

Zitrone

Hermannbrause Fl. **3,30 €**

0,33 l

Apfel – Kirsch

SCHNAPS & CO

Campari Orange **5,50 €**

Aperol Spritz **6,00 €**

Gin Tonic **6,00 €**

Ramazotti 2 cl **3,00 €**

Gin 2 cl **3,00 €**

Linie Aquavit 2 cl **3,00 €**

Grappa 2 cl **3,00 €**

Ouzo 2 cl **3,00 €**

Sambuca 2 cl **3,00 €**

Baileys 4 cl **4,50 €**

Tequila Silver 2 cl **3,00 €**

Tequila Gold 2 cl **3,00 €**

Ballentines 4 cl **4,50 €**

Vodka 2 cl **3,00 €**

SAUERLÄNDER BRAND

Birne 2 cl **3,40 €**

Pflaume 2 cl **3,40 €**

Apfel 2cl **3,40€**

Quitte 2cl **3,40€**

Vom Naturschutzzentrum Märkischer Kreis!
Birnen,- oder Pflaumenbrand aus sauerländer
Früchten, die in der Märkischen
Spezialitätenbrennerei verarbeitet und zu diesem
hochwertigen Brand veredelt wurden. 40% Vol.

FUSSNOTEN ALLERGENE HINWEISE:

1. *Getreideprodukte (Glutenhaltig)*
2. *Fisch*
3. *Krebstiere*
4. *Schwefeldioxid und Sulfite*
5. *Sellerie*
6. *Milch und Laktose*
7. *Sesamsamen*
8. *Nüsse*
9. *Erdnüsse*
10. *Eier*
11. *Lupinen*
12. *Senf*
13. *Soja*
14. *Weichtiere*

 **vegetarisch**

 **vegan**

Wer wir sind und was wir tun:

- wir kochen soweit wie möglich mit Ware aus biologisch-zertifiziertem Anbau und Handel
- wir bevorzugen regionale Produktion, vom Apfelsaft über Mineralwasser bis zum Gemüseanbau
- wir nutzen keine tierischen Produkte aus Massentierhaltung und Qualzucht, zumindest der Mindeststandard der EU für biologisch-zertifizierte Produktion muss erreicht sein, möglichst höhere Standards
- ein Teil unserer Mitarbeitenden wird aus öffentlichen Mitteln im Sinne von Wiedereingliederungen in den Arbeitsmarkt gefördert
- in enger Zusammenarbeit mit dem Verein "Rund-ums-Schnöggel e.V." freuen wir uns über kulturelle Aktivitäten, Ausstellungen und Veranstaltungen. Diese sollen vor allem Toleranz, Akzeptanz und Vielfalt fördern. Das Programm dazu liegt aus
- wir lieben das offene und direkte Wort und freuen uns über Lob, Anregungen und Kritik. Sprechen Sie uns an!
- selbstverständlich steht das Haus auch für Familienfeiern, Feste und anderes zur Verfügung