

Weinlager Speisen

Kleinigkeiten

Ofenfrische Brotauswahl mit Jordan Olivenöl* und Flor de Sal	4,90 €
Olivenauswahl	4,90 €
Ofenfrische Brotauswahl mit drei Dips: Oliventapenade, Rote Bete-Ziegenfrischkäsecrème und Kräutercreme	8,90 €
Datteln im Speckmantel (7 Stück, eine zum „Streiten“)	7,90 €

Klassiker

Rote Bete-Carpaccio mit überbackenem Ziegenfrischkäse vom „Hof Bachenbruch“ und ofenfrischem Baguette	12,90 €
Räucherforellen-Tatar auf Wildkräutersalat mit ofenfrischem Baguette	12,90 €
Mozzarella auf Vierländer Tomaten mit Rucola, Basilikum-Pesto und ofenfrischem Baguette	12,90 €

Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto im Weckglas, dazu Tomate-Mozzarella, Serrano Schinken, Brot-Chips und ofenfrischem Baguette	10,90 €
--	---------

Weinlager Stullen

Krustenbrot mit Bio-Roastbeef, geschmorten roten Zwiebeln, Remoulade, Vierländer Tomaten und kleinem Salat	10,90 €
Bio-Vollkornbrot mit überbackenem Ziegenfrischkäse vom „Hof Bachenbruch“, Rote Bete-Carpaccio und kleinem Salat	10,90 €

Grünzeug

Wildkräuter Salat mit Rote Bete, Vierländer Tomaten, Radieschen, Brot-Chips, Basilikum-Vinaigrette und ofenfrischem Baguette	9,90 €
--	--------

...gerne servieren wir Ihren Salat mit:

- Ziegenfrischkäse vom „Hof Bachenbruch“	4,90 €
- hausgemachtem Bio-Roastbeef	4,90 €
- Mozzarella	4,90 €

Tour de Fromage auf der Schieferplatte

6 Sorten Französischer AOP Rohmilchkäse, Feigensenf* und ofenfrischer Brotauswahl	16,90 €
---	---------

Der Weinlager Tapas Teller auf dem Holzbrett

Serrano Schinken, Chorizo, Manchego, Datteln im Speckmantel, Olivenauswahl, Oliventapenade, Jordan Olivenöl*, Flor de Sal und ofenfrischer Brotauswahl	15,90 €
--	---------

Weinlager Abendbrot Auswahl auf dem Holzbrett

Auswahl an Serrano Schinken, Fenchelsalami, hausgemachtem Bio-Roastbeef, Pastrami, Rosmarinschinken, 3 Sorten Rohmilchkäse mit Feigensenf*, Datteln im Speckmantel, Olivenauswahl, Cornichons, hausgemachter Salzbutter, Jordan Olivenöl*, Flor de Sal und ofenfrischer Brotauswahl	16,90 €
---	---------

Weinlager Abendbrot für zwei Personen auf der Etagere	pro Person	13,90 €
--	------------	---------

Flammkuchen, frisch gebacken aus dem Steinofen

„Elsass“ mit Crème fraîche, Speck und Frühlingslauch	10,90 €
„Piemont“ mit Tomatensugo, Fenchelsalami, Parmesan, Rucola und Balsamicocrème*	10,90 €
„Ziege“ mit Crème fraîche, Ziegenfrischkäse, Weinbergpfirsich-Chutney und Frühlingslauch	10,90 €
„Pilzkopf“ mit Crème fraîche, Pfifferlingen, Speck und Frühlingslauch (gerne auch ohne Speck)	10,90 €
„Caprese“ mit Tomatensugo, Vierländer Tomaten, Mozzarella, Rucola, Basilikum-Pesto	10,90 €

Süßes

Feine Handgeschöpfte Bruchschokoladen vom Hamburger Chocolatier (4 Sorten) *	6,90 €
Hausgemachtes Schokoküchlein mit Rotweinkirschen-Eis und Weinbergpfirsich-Chutney	8,90 €

***diese Produkte finden Sie in unserem Verkaufsregal**

Allergen-Kennzeichnung finden Sie auf der letzten Seite!

Unsere Küche ist von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie da