

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