

# SPEISEKARTE

11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 20 Uhr

## SUPPEN

**Französische Zwiebelsuppe in der Cocotte** 6,90  
mit Käse überbacken



**Tomatencremesuppe mit Schmand** 6,80

### Pot au Feu

klassischer, französischer Eintopf mit Rindfleisch und Gemüse, serviert in der Cocotte

kleine Portion (als Vorspeise) 6,60

größere Portion, mit Hausbrot 10,90

## Andrés SALATE

**Unser Beilagensalat**  5,10

### Marktfrische Blattsalate

bunt garniert mit Hausbrot  9,50

- mit gebratener Brust vom Kikok-Hähnchen 16,90

- mit gebratenen, frischen Champignons  15,90

mit pffiffigem Hausdressing: eine Komposition aus Granatapfel und Knoblauch

**Überbackener Ziegenkäse**  15,90

mit Waldhonig und Thymianblättchen,  
auf Blattsalaten an Dijonsenf-Sauce  
und Hausbrot

## FLAMMKUCHEN

... ofenfrisch gebacken

**Flammkuchen klassisch** 13,90  
Speck, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln und Emmentaler

**Flammkuchen Brie**  16,90  
Camembert, Zwiebellauch und Preiselbeeren

**Flammkuchen Ziegenkäse**  16,90  
Ziegenkäse, Waldhonig, Wallnüsse, Zwiebeln,  
und Frühlingzwiebeln

**Flammkuchen Lachs** 17,90

Räucherlachs mit mediterranem Gemüse  
(Paprika, Zucchini, Zwiebeln) und Emmentaler

## KLEINIGKEITEN


## UND VORSPEISEN

**Hausbrot** mit Andrés Aioli-Dip  3,70

**Hausbrot** mit Andrés Aioli-Dip,  4,90  
Camembert und Weintrauben




**Bruscetta**  7,90  
Hausbrot mit Tomaten und Parmesanspänen

**Bio-Schafskäse aus dem Ofen**  8,90  
mit Schalotten, Knoblauch, Strauchtomaten,  
Piment d'Espelette und Hausbrot

**Ein Franzose in Westfalen** 9,90  
Camembert in westfälischem Knochenschinken  
gewickelt und kurzgebraten, auf Tomatenscheiben  
mit Pflücksalat und Hausbrot

**Borchener Tapas** 11,90  
Datteln und Pflaumen im Speckmantel gebraten,  
Reibekuchen und Räucherlachs, Salamipralinen,  
dazu Pumpnickeltaler und Aioli-Dip

**Raffinierter Brotsalat auf baskische Art**  10,50  
mit gerösteten Hausbrot-Würfeln, Pflücksalat,  
Kirschtomaten, Zwiebeln und Spänen von Hartkäse,  
mit leichter Knoblauchnote

**Escargots à la Bourguignonne** 9,90  
6 Weinbergschnecken in der Cocotte  
mit Petersilien-Knoblauchbutter

**Garnelen Ajillo** 9,80  
in Knoblauchöl, dazu Baguette

# HAUPTGERICHTE



## Zarte Schnitzel aus der Pfanne

- westfälisch mit Spiegelei, Kroketten und Salatbeilage 17,90
- Elsässer Art, mit Speck, Zwiebeln und Sahne dazu gibt es Süßkartoffel-Pommes und Salat 20,80
- mit gebratenen frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Crunch-Pommes und Salat 21,80
- Baskische Art "Piperade" Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika mit baskischen Pommes frites und Pflücksalat an Dijonsenf-Sauce 21,80

Alle Schnitzelgerichte bieten wir auch mit vegetarischem Valess-Schnitzel an.

**Schweinefiletspieß „Toller Christian“ \*** 25,90  
am Galgen serviert, mit frischem Pfannengemüse, zweierlei Dip und baskischen Pommes frites

**Spieß vom Kikok-Hähnchen \*** 24,90  
am Galgen serviert, mit zweierlei Dip, Crunch-Pommes und Salat

**Tranchen vom Schweinefilet in Rotweinsauce** 25,90  
mit Kartoffelgratin und Salatbeilage an Dijonsenf-Sauce

**Schweinemedallions Champignons à la Crème** 25,90  
dazu gibt es Röstinchen und Salat

**Schweinemedallions Piperade** 25,90  
vom Grill, mit Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, an Pflücksalat mit Dijonsenf-Sauce und baskischen Pommes frites



\* wird auf der Terrasse leider nicht serviert

**Grillteller „Borchen“** 24,90  
Rinderfilet, Schweinemedallions und hausgemachter baskischer Wurst, Crunch-Pommes, Kräuterbutter und Salat

**Saffiges Rumpsteak vom Grill** 27,90  
mit Kräuterbutter, Crunch-Pommes und Salat

**Zartes Rinderfilet vom Grill** 32,90  
mit Josianes Schalottenchutney, gebratenen Kartoffelchen und frischem Pfannengemüse (Zucchini/Zwiebeln/Paprika)

**Andrés Burger** 21,90  
Dry Aged Beef mit Camembert & Zwiebelchutney dazu baskische Pommes

**Baskische Platte für Zwei \*** 53,90  
mit Rumpsteak, Schweinemedallions, Rinderfilet, hausgemachten baskischen Würstchen, dazu reichen wir unsere baskische Piperade, baskische Pommes, Aioli-Dip und Salat  
...lassen Sie sich überraschen, zum Abschluss gibt es zwei Original Izarra

## Aus dem Wasser



**Frische Pasta mit Riesengarnelen** 19,50  
in Schmand-Weißweinsauce mit Cherrytomaten

**Brochettes de crevettes** 22,90  
Gegrillte Garnelenspieße, mit französischen Kartoffelchen, Aioli-Dip und Salat

**Zanderfilet au vin blanc** 22,90  
in cremiger Weinsauce, mit gebratenen Kartoffelchen und Salat

# COCOTTE



## Cocotte – französisch genießen!

Leckere Gerichte werden in gusseisernen Töpfen traditionell zubereitet, ob geschmort oder frisch gebraten.

„La Cocotte“ - das französische Kochgeschirr.

### **Pavé - eine französische Spezialität** 23,90

Rinder- und Schweinefilet eingelegt in einer feinen Knoblauchmarinade, dazu Aioli-Dip und Sauce Béarnaise, Crunch-Pommes und Salat

### **Poulet au vin blanc** 21,90

Kikok-Hähnchenfilet in cremiger Weißweinsauce mit Zuckerschoten, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat

### **Kikok-Hähnchenbrust Piperade** 21,90

mit Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, dazu Pflücksalat mit Dijonsenf-Sauce und baskischen Pommes frites

### **Poulet Mariné** 21,90

Kikok-Hähnchenbrustfilet mit Currysahne und Kokosmilch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Minze, dazu Süßkartoffel-Pommes und Salat

### **Poulet à la crème de Chorizo** 21,90

Kikok-Hähnchenbrust mit Chorizosauce, mit Süßkartoffel-Pommes und Salat

### **Boeuf Bourguignon** 24,90

in Rotwein geschmorte Rinderhüfte mit gebratenen Kartoffelchen und Salat

## Vegetarisches und Veganes aus der Cocotte

### **Tartiflette** 17,90

französische Kartoffelchen mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, mit Ziegenkäse überbacken und einem Hauch Knoblauch

### **Mediterranes Gemüse** 17,50

Paprika, Zwiebeln, Zucchini mit Rosmarinkartoffelchen und veganer Aioli

### **Sojageschnetzeltes "Champignons à la Crème"** 17,90

dazu gibt es baskische Pommes frites  und Salat

### **Veganes Geschnetzeltes Piperade** 18,90

mit Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, dazu Rosmarinkartoffelchen und Salat mit Dijonsenf-Sauce

### **Frische Pasta** 15,40

mit Zuckerschoten und Strauchtomaten in Olivenöl mit Knoblauch



### Kikok - das andere Hähnchen

Ein Hähnchen so saftig und lecker wie zu Omas Zeiten. Das Besondere daran ist die tierfreundliche Haltung und die Fütterung.



Sie haben mehr Platz und Beschäftigungsmöglichkeiten und wachsen langsamer.

Auf Antibiotika wird grundsätzlich verzichtet.

Für Genuss mit Anspruch !



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Pippi Langstrumpf</b>	9,20
kleines Schnitzel mit Crunch-Pommes	
<b>Biene Maja</b>	8,20
Chicken Crossies mit Crunch-Pommes	
<b>Captain Hook</b>	8,20
Fischstäbchen mit Crunch-Pommes	
<b>Petersson und Findus</b> 	5,80
Reibekuchen mit Apfelmus	
<b>Räuber-Teller</b>	3,50
... du bekommst ein paar Krokette und den Rest "räuberst" du bei deinen Eltern	
<b>Kinder-Pasta Tom</b> 	5,90
mit Tomatensauce	
<b>Crunch Pommes frites</b> 	4,30
mit Ketchup und Majo	
<b>Süßkartoffelpommes</b> 	4,90
mit Ketchup und Majo	



## Genuss zum Verschenken!

Möchten Sie einem lieben Menschen eine Freude bereiten  
oder suchen Sie noch ein Geschenk?

Verschenken Sie doch mal einen  
Genuss-Gutschein!

Unsere Gutscheinkarten gibt es ab 10 Euro



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Eine Karte mit ausgewiesenen Zusatzstoffen  
und Allergenen erhalten Sie auf Wunsch vom Service.

## DESSERT

11.30 – 14 Uhr und 17.30 – 20 Uhr



**Andrés Pumpernickel Parfait** 7,80  
mit leckerer Sauce Caramel (mit Alkohol)

**Hausgemachtes Grand-Manier-Parfait** 7,90  
(mit Alkohol)

**Crème brûlée** 7,50  
versteckt unter einer Karamellkruste

**Crème brûlée à la pistache** 8,50  
Crème brûlée von der Pistazie mit Krokant gratiniert

**Schoko-Soufflé mit Vanillesauce** 7,90  
serviert in der Cocotte

**Dessert Gourmand** 8,70  
Mocca Parfait mit Praline & Florentiner  
(mit Alkohol)

**Nougat Glacé** 8,90  
Ein französisches Parfait mit Mandeln,  
Walnüssen und Honig



## EIS



**Gemischtes Eis** 4,50  
3 Kugeln  
Vanille, Erdbeer, Schokolade

**Gemischtes Eis mit Sahne** 5,20

**Schokobecher** 6,80  
Vanille- und Schokoladeneis  
mit Schokosauce und Sahne

**Nussbecher** 6,90  
Wallnusseis mit Caramellsauce  
und Sahne

**Eiskaffee** 5,60  
Vanilleeis mit Sahne

**Eisschokolade** 5,60  
Vanilleeis mit Sahne



**Sanfter Engel** 4,90  
Vanilleeis mit Orangensaft

**Biarritz** 4,00  
Espresso mit Vanilleeis

## Spanisches Eisdessert



In der Frucht serviert:

**Limón** 5,80  
Zitroneneis in ganzer Zitrone

**Naranja** 5,80  
Orangeneis in ganzer Orange

## HEISSE GETRÄNKE

### Café

Café Crème	3,00
Pott Café Crème	4,90
Cappuccino	3,70
Café au lait	3,80
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,90
Latte Macchiato	3,80
Biarritz - Espresso mit Vanilleeis - einfach lecker!	4,00
Tasse Melitta-Filterkaffee	2,60
Pott Melitta-Filterkaffee	4,20
Entkoffeinierter Kaffee	3,00
Pott Entkoffeinierter Kaffee	4,90

### Chocolat



Dunkle Milch-Schokolade	3,40
Dunkle Milch-Schokolade mit Sahne	3,90

### Citron

Heiße Zitrone



Glas 3,30

### Thé

ALTHAUS – a tea with character



English Breakfast St. Andrews  
diese Mischung verbindet würzigen Assam mit köstlichem Ceylon-Tee

Assam Malty Cup  
volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma

Darjeeling Summer Leaves  
eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings

Sencha Senpai  
japanischer Grüntee mit zarterem Geschmack

Grün Matinee  
Sencha mit erfrischenden und fruchtigen Aromen sowie Blüten

Rooibus Vanilla Toffee\*  
delikater Rooibush, abgerundet mit süßem Toffee und Vanille  
\*Dieser Tee enthält mögliche Allergene: Schalenfrüchte (Nuss)

Classic Herbs  
Pfefferminze, Brennnessel, Salbei, Kamillen- und Ringelblumenblüten  
kombiniert und mit Anis- und Fenchelsamen abgerundet.

Red Fruit Flesh  
eine Komposition aus roten Früchten

Glas 3,50

Pure Peppermint  
Pfefferminztee



Chamomille Meadow  
Kamillenblütentee

Glas 3,30

Earl Grey - Puro Fairtrade Tee

Glas 3,30

## ERFRISCHER

Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	3,00
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,75 l	6,90
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,25 l	3,00
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,75 l	6,90
Afri Cola	0,25 l	3,30
Afri Cola ohne Zucker	0,25 l	3,30
Bluna Orange	0,25 l	3,30
Bluna Zitrone	0,25 l	3,30
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,60
Limoment Apfel-Minze	0,33 l	3,90
vegan, fair, regional & ohne Zucker		
Lütts Landlust Rhababer-Schorle	0,33 l	3,90
Lütts Landlust Johanna-Schorle	0,33 l	3,90
Lütts Landlust Holunderblüten-Schorle	0,33 l	3,90
Granini Orangensaft	0,2 l	3,30
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,30
Granini Maracujasaft	0,2 l	3,30
Säfte auch als Schorle erhältlich	0,25 l	3,40



## APERETIVE

Martini Bianco	5 cl	4,90
Sherry Medium	4 cl	4,20
Aperol Spritz	0,2l	7,20
Hugo	0,2l	7,20
Aperol Spritz - alkoholfrei	0,2l	7,20
Hugo - alkoholfrei	0,2l	7,20

## GIN TONIC

Hendrick's	7,50
Siegfried Wonderleaf - alkoholfrei	7,50



## BIERE VOM FASS

	0,3l	0,5l
König Pilsener	3,60	5,80
Benediktiner Hefeweizen		5,80
Köstritzer Kellerbier	3,80	5,90
Bier mit Schuss	3,60	5,80
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei		5,80
Alster	3,60	5,80
Monaco	3,90	5,90
- eine französische Spezialität aus Bier mit Grenadine und Limonade		
Picon-Bière	0,2	5,80
- Bier mit französischem Aperitif		



## FLASCHENBIERE

Benediktiner Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,80
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,60
Bitburger Radler alkoholfrei 0,0	0,33l	3,60

## OBSTBRÄNDE

Sauerländer Edelbrennerei Williams	2 cl	4,50
Sauerländer Edelbrennerei Mirabelle	2 cl	4,50
Obstler	2 cl	3,20
Druffel Pflaume	2 cl	3,20

## SPIRITUOSEN

Izarra gelb - baskischer Kräuterlikör	2 cl	3,50
Izarra grün - baskischer Kräuterlikör	2 cl	3,50
Patxaran - baskischer Schlehenlikör	2 cl	3,20
Maikäferflugbenzin	2 cl	2,70
Ramazotti	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70
Baileys	2 cl	2,70
Amaretto	2 cl	2,70
Likör 108	2 cl	2,80
Likör 43	2 cl	3,20
Vodka	2 cl	2,70
Whiskey	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Hennessy Cognac	2 cl	3,80
Bacardi	2 cl	2,80

Weitere Spirituosen auf Anfrage.



## WEISSWEINE

**Chardonnay** 0,2l 6,70  
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1l 27,90  
exotische Früchte, dezente Säure,  
weich und rund

**Grauer Burgunder** 0,2l 6,90  
Weingut Emil Bauer, Pfalz Fl. 1l 28,50  
frischer und leicht zugänglicher Wein, mit  
einem harmonischen Spiel von Süße und Säure

**Stettener Heuchelberg, Riesling** 0,2l 6,90  
Schlossbergkellerei Schnauffer, Württemberg Fl. 1l 28,50  
halbtrocken, feinfruchtig und harmonisch

**Cecilia Beretta Lugana DOC Blanc** 0,2l 7,80  
Seit Jahren der unangefochtene Fl. 0,75l 27,50  
Trendwein nördlich der Alpen. Fruchtig mit einer  
Vielfalt von Aromen von saftigen gelben Früchten  
und Blüten. Zarte Würze und feine Struktur.

**Weinschorle** 5,60

**Weißwein - alkoholfrei** 5,60



## SCHAUMWEINE

**Jahgangssekt - trocken** Fl. 0,75l 22,80

**Jossello Ca Vivaci - Prosecco** Fl. 0,75l 22,90

**Glas Prosecco** 0,15l 5,30

**Piccolo alkoholfreier Sekt** 0,2l 5,20

## ROTWEINE

**Cabernet Sauvignon** 0,2l 6,70  
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1l 27,90  
weich, rund, saftig und mit samtiger Textur

**Primitivo Delle Salento** 0,2l 6,90  
Dr. Paolo Endrizzi, Italien Fl. 1l 28,50  
voller Körper, trocken, harmonisch und samtig

**Dornfelder Framersheimer Zechberg** 0,2l 6,90  
Weingut Dr. Hinkel, Rheinhessen Fl. 0,75l 24,90  
Aromen von Beeren und Vanille,  
wirkt weich und wärmend im Nachhall  
- mild

**Tinto de verano** 0,2l 5,70  
Rotwein mit Zitronenlimonade und Eis



## ROSÉ

**Grenache rosé** 0,2l 6,70  
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1l 27,90  
weich, schmeichelnd, mit beerigen Aromen

**Doktorspiele rosé** 0,2l 6,90  
Dr. Koehler, Rheinhessen Fl. 0,75l 23,90  
harmonische Cuvée aus Cabernet Sauvignon,  
Frühburgunder, Merlot und Spätburgunder