





0

CAFÉ · RESTAURANT · BIERGARTEN

SPEISEKARTE

11.30 - 14 Uhr und von 17.30 - 20 Uhr

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe in der Cocotte  5,60
mit Käse überbacken 

Tomatencremesuppe mit Schmand  5,30

Pot au Feu
klassischer, französischer Eintopf mit Rindfleisch und
Gemüse, serviert in der Cocotte
kleine Portion (als Vorspeise) 4,90
größere Portion, mit Hausbrot 9,90

Andrés SALATE

Unser Beilagensalat  4,50

Marktfrische Blattsalate
bunt garniert mit Hausbrot  6,90
- mit gebratener Brust vom Kikok-Hähnchen 11,90
- mit gebratenen, frischen Champignons  9,80

mit pfliffigem Hausdressing: eine Komposition aus
Granatapfel und Knoblauch

Überbackener Ziegenkäse  10,60
mit Waldhonig und Thymianblättchen,
auf Blattsalaten an Dijonsenf-Sauce
und Hausbrot

FLAMMKUCHEN

... ofenfrisch gebacken

Flammkuchen klassisch 8,60
Speck, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln und Emmentaler

Flammkuchen "Brie"  9,90
Camembert, Zwiebellauch und Preiselbeeren

KLEINIGKEITEN


UND VORSPEISEN

Hausbrot mit Aioli-Dip  3,50

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


Bruschetta  5,70
Hausbrot mit Tomaten und Parmesanspänen

Pâté de campagne - eine Spezialität 6,50
Französische Bauernpastete im Salatnest
mit franz. Cornichons und Röstbaguette

Bio-Schafskäse aus dem Ofen  7,10
mit Schalotten, Knoblauch, Strauchtomaten,
Piment d'Espelette und Hausbrot

Ein Franzose in Westfalen 7,20
Camembert in westfälischem Knochenschinken
gewickelt und kurzgebraten, auf Tomatenscheiben
mit Pflücksalat und Hausbrot

Borchener Tapas 8,40
Datteln und Pflaumen im Speckmantel gebraten,
Reibekuchen und Räucherlachs, Salamipralinen,
dazu Pumpernickeltaler und Butter

Raffinierter Brotsalat auf baskische Art  7,90
mit gerösteten Hausbrot-Würfeln, Pflücksalat,
Kirschtomaten, Zwiebeln und Spänen von Hartkäse,
mit leichter Knoblauchnote



HAUPTGERICHTE



Zarte Schnitzel aus der Pfanne

- westfälisch mit Spiegelei, Kroketten und Salatbeilage 12,80

- Elsässer Art, mit Speck, Zwiebeln und Sahne dazu gibt es Süßkartoffel-Pommes und Salat 13,90

- mit gebratenen frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Salat 14,90

- Baskische Art "Piperade" 14,90
Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika mit baskischen Pommes frites und Pflücksalat an Dijonsenf-Sauce

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

Schweinefiletspieß „Toller Christian“ * 17,90
am Galgen serviert, mit frischem Pfannengemüse, zweierlei Dip und baskischen Pommes frites

Spieß vom Kikok-Hähnchen * 16,60
am Galgen serviert, mit zweierlei Dip, Pommes frites und Salat

Schweinemedallions Champignons à la Crème 17,60
dazu gibt es Röstinchen und Salat

Schweinemedallions Piperade 17,60
vom Grill, mit Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, an Pflücksalat mit Dijonsenf-Sauce und baskischen Pommes frites



Grillteller „Borchen“ 17,90
mit Medaillon vom Rind, Schweinemedallions und hausgemachter baskischer Wurst, Pommes frites, Kräuterbutter und Salat

Saftiges Rumpsteak vom Grill 22,50
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

Zartes Rinderfilet vom Grill 24,80
mit Josianes Schalottenchutney, gebratenen Kartoffelchen und frischem Pfannengemüse (Zucchini/Kirschtomaten/Zwiebeln/Paprika)

Baskische Platte für Zwei * 42,80
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 16,90
in Schmand-Weißweinsauce mit Cherrytomaten

Brochettes de crevettes 14,90
Gegrillte Garnelenspieße, mit französischen Kartoffelchen, Aioli-Dip und Salat



Zanderfilet au vin blanc 16,90
in cremiger Weißweinsauce, mit gebratenen Kartoffelchen und Salat

* wird auf der Terrasse leider nicht serviert

Cocotte - französisch genießen!





Leckere Gerichte werden in gusseisernen Töpfen traditionell zubereitet, ob geschmort oder frisch gebraten.
„La Cocotte“ - das französische Kochgeschirr.



COCOTTE

Pavé - eine französische Spezialität Rinder- und Schweinefilet eingelegt in einer feinen Knoblauchmarinade, dazu Aioli-Dipp und Sauce Béarnaise, Pommes frites und Salat	16,90
Poulet au vin blanc Kikok-Hähnchenfilet in cremiger Weißweinsauce mit Zuckerschoten, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat	15,60
Kikok-Hähnchenbrust Piperade mit Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, dazu Pflücksalat mit Dijonsenf-Sauce und baskischen Pommes frites	15,90
Poulet Mariné Kikok-Hähnchenbrust mit Currysahne und Kokosmilch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Minze, dazu Süßkartoffel-Pommes und Salat	15,90
Boeuf Bourguignon in Rotwein geschmortes Rind mit gebratenen Kartoffelchen und Salat	16,60

Vegetarisches und Veganes aus der Cocotte

Tartiflette 	13,40
französische Kartoffelchen mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, mit Ziegenkäse überbacken und einem Hauch Knoblauch	
Mediterranes Gemüse 	12,90
Paprika, Zwiebeln, Zucchini mit Rosmarinkartoffelchen und veganer Aioli	
Sojageschnitzeltes "Champignons á la Crème" dazu gibt es baskische Pommes frites  und Salat	12,80
Frische Pasta 	12,90
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

Pippi Langstrumpf 7,10
kleines Schnitzel mit Pommes frites

Biene Maja 4,90
Chicken Crossis mit Pommes frites

Petersson und Findus  4,50
Reibekuchen mit Apfelmus

Räuber-Teller 2,00
... du bekommst ein paar Kroketten
und den Rest "räuberst" du bei deinen Eltern

Kinder-Pasta Tom  4,50
mit Tomatensauce



Tüte Pommes frites  3,20
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 5,90
mit leckerer, selbstgemachter Sauce Caramel

Hausgemachtes Grand-Manier-Parfait 6,50
mit Baiserstückchen und Himbeersauce

Crème Brûlée 5,90
versteckt unter einer Karamellkruste

Schoko-Soufflé mit Vanillesauce 6,90
serviert in der Cocotte

Baba au rhum 5,40
kleiner, französischer Dessertkuchen
getränkt in süßem Rum, mit Vanilleeis
und Sahne



Coupe de glace Madeleine 6,20
Wallnusseis mit Sahne, Karamellsauce und
französischem Feingebäck in Likör 43 getränkt

EIS

Gemischtes Eis 3,30
3 Kugeln
Vanille, Erdbeer, Schokolade

Gemischtes Eis mit Sahne 4,00

Schokobecher 4,90
Vanille- und Schokoladeneis
mit Schokosauce und Sahne



Nussbecher 5,40
Wallnusseis mit Karamellsauce
und Sahne

Eiskaffee 4,70
Vanilleeis mit Sahne



Eisschokolade 4,70
Vanilleeis mit Sahne

Sanfter Engel 3,60
Vanilleeis mit Orangensaft

Biarritz 3,40
Espresso mit Vanilleeis

Spanisches Eisdessert

In der Frucht serviert:

Limón 4,20
Zitroneneis in ganzer Zitrone



Naranja 4,20
Orangeneis in ganzer Orange

Pina 5,10
Ananaseis in ganzer Ananas



Cacao 4,80
Schokoladeneis in halber
Kakaobohne

Im Tontopf serviert:

Requesón con miel 5,80
Quarkeis mit Mandeln
und Honig

Nata con Nueces 5,80
Milcheis mit kandierten
Walnussstückchen und
Karamellsauce

HEISSE GETRÄNKE

Café

Tasse Kaffee	2,40
Pott Kaffee	3,20
Café Crème	2,60
Entkoffenierter Kaffee	2,60
Cappuccino	2,90
Café au lait	3,40
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	2,60
Latte Macchiato	3,40
Biarritz - Espresso mit Vanilleeis - einach lecker!	3,40



Chocolat

Dunkle Milch-Schokolade	3,10
Dunkle Milch-Schokolade mit Sahne	3,30

Citron

Heiße Zitrone	Glas 3,00
---------------	-----------



Grog

mit 4cl Rum	Glas 3,90
-------------	-----------

The

ALTHAUS - a tea with charater



Assam Meleng
hocharomatisch und vollmundig

English Superior
aromatisch und kräftig im Geschmack

Darjeeling Castelton
eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings

Sencha Supreme
japanischer Grüntee mit zartherbem Geschmack

Grün Matinee
Sencha mit erfrischenden und fruchtigen Aromen sowie Blüten

Toffee Rooibush*
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.

Fruit Berry
eine Komposition aus roten Früchten

Glas 2,90

Bavarian Mint
Pfefferminztee



Chamomille Meadow
Kamillenblütentee

Glas 2,60

Earl Grey - Puro Fairtrade Tee

Glas 2,80

ERFRISCHER

Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	2,50
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,75 l	5,80
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,25 l	2,50
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,75 l	5,80

Afri Cola	0,25 l	2,70
Afri Cola ohne Zucker	0,25 l	2,70
Bluna Orange	0,25 l	2,70
Bluna Zitrone	0,25 l	2,70

Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,30
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,30
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,30

Lütts Landlust Rhababer-Schorle	0,33 l	3,50
Lütts Landlust Johanna-Schorle	0,33 l	3,50
Lütts Landlust Holunderblüten-Schorle	0,33 l	3,50

Granini Orangensaft	0,2 l	3,00
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,00
Granini Maracujasaft	0,2 l	3,00

Säfte auch als Schorle erhältlich	0,25 l	2,90
-----------------------------------	--------	------



APERETIVE

Martini Bianco	5 cl	3,90
Sherry Medium	5 cl	3,90
Aperol Spritz	0,2l	5,60
Hugo	0,2l	5,60
Aperol Spritz - alkoholfrei	0,2l	5,60
Hugo - alkoholfrei	0,2l	5,60



BIERE VOM FASS

	0,3l	0,5l
König Pilsener	2,90	4,90
Benediktiner Hefeweizen		4,90
Köstritzer Kellerbier	3,10	5,20
Bier mit Schuss	2,90	4,90
Alster	2,90	4,90
Monaco	3,20	5,30
- eine französische Spezialität aus Bier mit Grenadine und Limonade		
Picon-Bière	0,2	4,90
- Bier mit französischem Aperitif		



FLASCHENBIERE

Benediktiner Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,90
Benediktiner Hefe alkoholfrei	0,5l	4,90
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,10
Alster alkoholfrei	0,5l	4,80
Kandi Malzbier	0,33l	3,30

OBSTBRÄNDE

Poire Williams St. Abogast	2 cl	3,20
Mirabelle St. Abogast	2 cl	3,20
Framboise St. Abogast	2 cl	3,20
Druffel Pflaume	2 cl	2,50

SPIRITUOSEN

Izarra gelb	2 cl	3,50
Izarra grün	2 cl	3,50
Maikäferflugbenzin	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Malterer Aquavit	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,70
Ramazotti	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70
Wacholder	2 cl	2,50
Baileys	2 cl	2,50
Vodka	2 cl	2,50
Whiskey	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Korn	2 cl	2,00
Likor 43	2 cl	3,20
Hennessy Cognac	2 cl	3,80
Bacardi	2 cl	2,70
Ouzo	2 cl	2,50
Amaretto	2 cl	2,50
Frangelico	2 cl	2,70

Weitere Spirituosen auf Anfrage.



WEISSWEINE

Chardonnay 0,2 l 4,90
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1 l 21,90
exotische Früchte, dezente Säure,
weich und rund

Grauer Burgunder 0,2 l 5,70
Weingut Emil Bauer, Pfalz Fl. 1 l 25,90
frischer und leicht zugänglicher Wein, mit
einem harmonischen Spiel von Süße und Säure

Stettener Heuchelberg, Riesling 0,2 l 5,60
Schlossbergkellerei Schnauffer, Württemberg Fl. 1 l 25,40
halbtrocken, feinfruchtig und harmonisch

Sauvignon Blanc "Pfandturn" 0,2 l 5,90
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen Fl. 0,75 l 21,90
charaktervoller Weißwein mit viel Charme,
der Nase und Gaumen mit fruchtigen sowie
würzigen Aromen verwöhnt, finessenreich

Weinschorle 4,70

Weißwein - alkoholfrei 4,70



SCHAUMWEINE

Jahrgangssekt - trocken Fl. 0,75 l 22,80

Jossello Ca Vivaci - Prosecco Fl. 0,75 l 21,90

Glas Prosecco 0,15 l 4,40

Piccolo alkoholfreier Sekt 0,2 l 4,50

ROTWEINE

André's Tagesempfehlung 0,2 l 4,90

Cabernet Sauvignon 0,2 l 4,90
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1 l 21,90
weich, rund, saftig und mit samtiger Textur

Primitivo Delle Salento 0,2 l 5,60
Dr. Paolo Endrizzi, Italien Fl. 1 l 25,40
voller Körper, trocken, harmonisch und samtig

Dornfelder "Pfandturn" 0,2 l 5,70
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen Fl. 0,75 l 20,90
kraftvoll und dicht, erfrischend halbtrocken,
samtige Tannine, tief und lang

Mouton Cadet Bordeaux Fl. 0,75 l 31,90
Baron Philippe de Rothschild, Frankreich
Nase und Gaumen werden mit einem
Feuerwerk von roten Fruchtaromen verführt



ROSÉE

Grenache Rosé 0,2 l 5,40
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1 l 24,90
weich, schmeichelnd, mit beerigen Aromen



Sie haben einen Grund zum Feiern?

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Kommunion/Konfirmation oder Firmenfeier -
wir bieten Ihnen die perfekte Umgebung und Bewirtung für Ihren besonderen Tag,
ganz nach Ihren Wünschen!

Je nach Art Ihrer Feierlichkeit finden in unserem Café/Restaurant
zwischen 50 bis ca. 80 Personen Platz,
oder ca. 70 Personen im historischen Speisesaal.

GESCHICHTE DES MALLINCKRODTHOFES

Der große Hof - so wurde das Oberhaus früher genannt - blickt auf eine lange Geschichte zurück. Er ist vermutlich die Keimzelle von Nordborchen, um den sich die anderen Höfe angesiedelt haben. Der Hof war ursprünglich freivererbliches Gut und gehörte den Paderborner Bischöfen. Adelige Familien belehnten ihn.

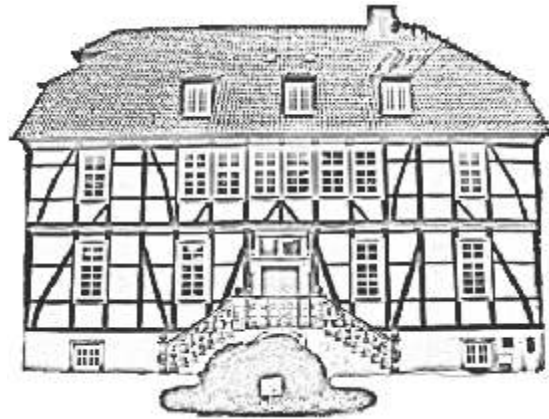
Die ersten bekannten Besitzer waren die Herren Driburg im 14. Jahrhundert. Nach dem Aussterben der Familie belehnte der Erzbischof Dietrich von Köln 1430 die Brüder von Oeynhausen mit mehreren Gütern, darunter auch der Hof in Nordborchen.

Bereits 1684 wurde das eindrucksvolle Fachwerkhaus auf den Fundamenten eines älteren Gebäudes erbaut, wobei es sich der Überlieferung nach vermutlich um eine Burg handelte. Das barocke Anwesen mit Herrenhaus wurde seit 1872 von der Familie Mallinckrodt genutzt.

Umgeben von einer Gräfte und mit Blick auf das Annetten-Tempelchen, in dem die Dichterin Annette von Droste-Hülshoff an ihrem Werk „Judenbuche“ gearbeitet haben soll, kann man sich auch heute noch vorstellen, wie damals die anliegenden Stallungen sowie das Schmiede-, Kutscher- und Brauhaus voll Leben gefüllt waren. Nachdem die Hofanlage über Jahrhunderte hinweg vererbt und verkauft wurde, erwarb 1911 die örtliche wirtschaftliche Frauenschule das Gut und begann nach einigen Umbauten ein halbes Jahr später mit der Lehre landwirtschaftlicher Haushaltskunde. Seit 2005 ist der Mallinckrodthof nun in Besitz der Gemeinde Borchen.

Heute kann der ehemalige Wirtschaftsgarten über die kleine Brücke über die Altenau, östlich des Haupthauses erreicht werden. Weiter südlich gelangt man zu einer weitläufigen Grasfläche mit altem Baumbestand. Die Obstbäume dort ernährten früher die gesamte Anlage. Der erhaltene Felsenkeller im Park wurde sogar noch bis vor einiger Zeit zur Lagerung der Ernte genutzt.

Der Mallinckrodthof steht heute unter Denkmalschutz.



Genuss und Lebenslust!

André Cramer
Cramer Gastronomie & Co. KG
Mallinckrodtstr. 6 33178 Borchten 05251- 8775755
info@genusswerkstatt-borchten.de www.genusswerkstatt-borchten.de