

SPEISEKARTE

11.30 – 14 Uhr und von 17.30 – 20 Uhr

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe in der Cocotte 6,80
mit Käse überbacken



Tomatencremesuppe mit Schmand 6,50

Pot au Feu

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

kleine Portion (als Vorspeise) 6,40

größere Portion, mit Hausbrot 10,90

Andrés SALATE

Unser Beilagensalat  4,90

Marktfrische Blattsalate

bunt garniert mit Hausbrot  8,70

- mit gebratener Brust vom Kikok-Hähnchen 15,50

- mit gebratenen, frischen Champignons  13,90

mit pffiffigem Hausdressing: eine Komposition aus Granatapfel und Knoblauch

Überbackener Ziegenkäse  14,70


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

FLAMMKUCHEN

... ofenfrisch gebacken

Flammkuchen klassisch 11,50

Speck, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Emmentaler

Flammkuchen Brie  13,90

Camembert, Zwiebellauch und Preiselbeeren

Flammkuchen Ziegenkäse  13,90

Ziegenkäse, Waldhonig, Wallnüsse, Zwiebeln,
und Frühlingszwiebeln

KLEINIGKEITEN


UND VORSPEISEN



Hausbrot mit Andrés Aioli-Dip  3,50


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

Bruscetta  6,40
Hausbrot mit Tomaten und Parmesanspänen

Bio-Schafskäse aus dem Ofen  8,60
mit Schalotten, Knoblauch, Strauchtomaten,
Piment d'Espelette und Hausbrot

Ein Franzose in Westfalen 9,40
Camembert in westfälischem Knochenschinken
gewickelt und kurzgebraten, auf Tomatenscheiben
mit Pflücksalat und Hausbrot

Borchener Tapas 10,20
Datteln und Pflaumen im Speckmantel gebraten,
Reibekuchen und Räucherlachs, Salamipralinen,
dazu Pumpnickeltaler und Aioli-Dip

Raffinierter Brotsalat auf baskische Art  9,10
mit gerösteten Hausbrot-Würfeln, Pflücksalat,
Kirschtomaten, Zwiebeln und Spänen von Hartkäse,
mit leichter Knoblauchnote

Escargots à la Bourguignonne 9,40
6 Weinbergschnecken in der Cocotte
mit Petersilien-Knoblauchbutter



HAUPTGERICHTE



Zarte Schnitzel aus der Pfanne

- westfälisch mit Spiegelei, Kroketten und Salatbeilage 16,70
- Elsässer Art, mit Speck, Zwiebeln und Sahne dazu gibt es Süßkartoffel-Pommes und Salat 18,10
- mit gebratenen frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Salat 18,90
- Baskische Art "Piperade" 18,90
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“ * 22,20
am Galgen serviert, mit frischem Pfannengemüse, zweierlei Dip und baskischen Pommes frites

Spieß vom Kikok-Hähnchen * 21,10
am Galgen serviert, mit zweierlei Dip, Pommes frites und Salat

Schweinemedallions Champignons à la Crème 21,10
dazu gibt es Röstinchen und Salat

Schweinemedallions Piperade 21,10
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“ 22,80
mit Medaillon vom Rind, Schweinemedallions und hausgemachter baskischer Wurst, Pommes frites, Kräuterbutter und Salat

Saffiges Rumpsteak vom Grill 25,90
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

Zartes Rinderfilet vom Grill 29,90
mit Josianes Schalottenchutney, gebratenen Kartoffelchen und frischem Pfannengemüse (Zucchini/Kirschtomaten/Zwiebeln/Paprika)

Baskische Platte für Zwei * 50,90
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 18,50
in Schmand-Weißweinsauce mit Cherrytomaten

Brochettes de crevettes 20,40
Gegrillte Garnelenspieße, mit französischen Kartoffelchen, Aioli-Dip und Salat



Zanderfilet au vin blanc 20,30
in cremiger Weißweinsauce, 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 21,80

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

Poulet au vin blanc 19,90

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

Kikok-Hähnchenbrust Piperade 19,90

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

Poulet Mariné 19,90

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

Poulet à la crème de Chorizo 19,90

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

Boeuf Bourguignon 20,70

in Rotwein geschmortes Rind mit gebratenen Kartoffelchen und Salat

Vegetarisches und Veganes aus der Cocotte

Tartiflette 16,30

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

Mediterranes Gemüse 15,90

Paprika, Zwiebeln, Zucchini mit Rosmarinkartoffelchen und veganer Aioli

Sojageschnetzeltes "Champignons à la Crème" 16,30

dazu gibt es baskische Pommes frites  und Salat

Veganes Geschnetzeltes Piperade 17,80

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

Frische Pasta 13,90

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 7,80

kleines Schnitzel mit Pommes frites

Biene Maja 6,50

Chicken Crossis mit Pommes frites

Petersson und Findus  4,90

Reibekuchen mit Apfelmus

Räuber-Teller 2,80

... du bekommst ein paar Kroketten
und den Rest "räuberst" du bei deinen Eltern

Kinder-Pasta Tom  5,20

mit Tomatensauce



Pommes frites  3,50

mit Ketchup und Majo

Süßkartoffelpommes  4,20

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 7,70
mit leckerer Sauce Caramel

Hausgemachtes Grand-Manier-Parfait 7,90
mit Baiserstückchen

Crème brûlée 7,60²⁰
versteckt unter einer Karamellkruste

Crème brûlée à la pistache 8,20
Crème brûlée von der Pistazie mit Krokant gratiniert

Schoko-Soufflé mit Vanillesauce 7,90²⁰
serviert in der Cocotte

Baba au rhum 6,60
kleiner, französischer Dessertkuchen
getränkt in süßem Rum, mit Vanilleeis
und Sahne

Brioche perdue mit Vanilleeis 10,90
Eine französische Spezialität aus dem Ofen
„Verlorener“ Hefezopf in Karamelsauce
... ein Genuss für Zwei!



EIS



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

Gemischtes Eis mit Sahne 4,10

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

Nussbecher 5,40
Wallnusseis mit Caramellsauce
und Sahne

Eiskaffee 4,70
Vanilleeis mit Sahne

Eisschokolade 4,70
Vanilleeis mit Sahne

Sanfter Engel 4,10
Vanilleeis mit Orangensaft

Biarritz 3,50
Espresso mit Vanilleeis



Spanisches Eisdessert



In der Frucht serviert:

Limón 5,20
Zitroneneis in ganzer Zitrone

Naranja 5,20
Orangeneis in ganzer Orange

HEISSE GETRÄNKE

Café

Café Crème	2,80
Pott Café Crème	3,90
Cappuccino	3,00
Café au lait	3,40
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	2,80
Latte Macchiato	3,40
Biarritz - Espresso mit Vanilleeis - einach lecker!	3,60
Tasse Melitta-Filterkaffee	2,40
Pott Melitta-Filterkaffee	3,40
Entkoffeinierter Kaffee	2,80
Pott Entkoffeinierter Kaffee	3,90

Chocolat



Dunkle Milch-Schokolade	3,10
Dunkle Milch-Schokolade mit Sahne	3,50

Citron

Heiße Zitrone



Glas 3,00

Thé

ALTHAUS – a tea with charater



English Breakfast St. Andrews

diese Mischung verbindet würzigen Assam mit köstlichem Ceylon-Tee

Assam Melong

volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma

Darjeeling Summer Leaves

eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings

Sencha Supreme

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 3,00

Bavarian Mint

Pfefferminztee



Chamomille Meadow

Kamillenblütentee

Glas 2,70

Earl Grey - Puro Fairtrade Tee

Glas 2,90

ERFRISCHER

Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	2,70
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,75 l	6,50
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,25 l	2,70
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,75 l	6,50
Afri Cola	0,25 l	2,90
Afri Cola ohne Zucker	0,25 l	2,90
Bluna Orange	0,25 l	2,90
Bluna Zitrone	0,25 l	2,90
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,50
Limoment Apfel-Minze	0,33 l	3,90
vegan, fair, regional & ohne Zucker		
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	3,00



APERETIVE

Martini Bianco	5 cl	4,30
Sherry Medium	4 cl	3,70
Aperol Spritz	0,2l	6,50
Hugo	0,2l	6,50
Aperol Spritz - alkoholfrei	0,2l	6,50
Hugo - alkoholfrei	0,2l	6,50

GIN TONIC

Hendrick's	7,20
Siegfried Wonderleaf - alkoholfrei	7,20



BIERE VOM FASS

	0,3l	0,5l
König Pilsener	3,40	5,60
Benediktiner Hefeweizen		5,60
Köstritzer Kellerbier	3,50	5,70
Bier mit Schuss	3,40	5,60
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei		5,60
Alster	3,40	5,60
Monaco	3,60	5,80
- eine französische Spezialität aus Bier mit Grenadine und Limonade		
Picon-Bière	0,2	5,30
- Bier mit französischem Aperitif		



FLASCHENBIERE

Benediktiner Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,60
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,40
Bitburger Radler alkoholfrei 0,0	0,33l	3,40

OBSTBRÄNDE

Sauerländer Edelbrennerei Williams	2 cl	4,50
Sauerländer Edelbrennerei Mirabelle	2 cl	4,50
Obstler	2 cl	3,00
Druffel Pflaume	2 cl	3,00

SPIRITUOSEN

Izarra gelb - baskischer Kräuterlikör	2 cl	3,50
Izarra grün - baskischer Kräuterlikör	2 cl	3,50
Patxaran - baskischer Schlehenlikör	2 cl	3,10
Maikäferflugbenzin	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70
Baileys	2 cl	2,50
Amaretto	2 cl	2,50
Eierlikör	2 cl	2,50
Likör 108	2 cl	2,80
Likör 43	2 cl	3,20
Vodka	2 cl	2,50
Whiskey	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Korn	2 cl	2,00
Hennessy Cognac	2 cl	3,80
Bacardi	2 cl	2,70

Weitere Spirituosen auf Anfrage.



WEISSWEINE

Chardonnay 0,2l 5,80
Robert Skalli, Langeduoc, Frankreich Fl. 1l 23,90
exotische Früchte, dezente Säure,
weich und rund

Grauer Burgunder 0,2l 6,30
Weingut Emil Bauer, Pfalz Fl. 1l 27,90
frischer und leicht zugänglicher Wein, mit
einem harmonischen Spiel von Süße und Säure

Stettener Heuchelberg, Riesling 0,2l 6,20
Schlossbergkellerei Schnauffer, Württemberg Fl. 1l 25,90
halbtrocken, feinfruchtig und harmonisch

Cecilia Baretta Lugana DOC Blanc 0,2l 7,50
Seit Jahren der unangefochtene Fl. 0,75l 26,90
Trendwein nördlich der Alpen. Fruchtig mit einer
Vielfalt von Aromen von saftigen gelben Früchten
und Blüten. Zarte Würze und feine Struktur.

Weinschorle 4,90

Weißwein - alkoholfrei 4,90



SCHAUMWEINE

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

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

Glas Prosecco 0,15l 4,50

Piccolo alkoholfreier Sekt 0,2l 4,50

ROTWEINE

André's Tagesempfehlung 0,2l 5,70

Cabernet Sauvignon 0,2l 5,80
Robert Skalli, Langeduoc, Frankreich Fl. 1l 23,90
weich, rund, saftig und mit samtiger Textur

Primitivo Delle Salento 0,2l 6,30
Dr. Paolo Endrizzi, Italien Fl. 1l 27,90
voller Körper, trocken, harmonisch und samtig

Dornfelder Framersheimer Zechberg 0,2l 6,40
Weingut Dr. Hinkel, Rheinhessen Fl. 1l 28,20
warmwürziger Duft dunkler Früchte,
Aromen von Beeren und Vanille,
wirkt weich und wärmend im Nachhall
- mild



ROSÉ

Grenache Rosé 0,2l 5,90
Robert Skalli, Langeduoc, Frankreich Fl. 1l 24,30
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. 70 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 Mallinckrodt Hof 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 Mallinckrodt Hof steht heute unter Denkmalschutz.



Schön dass Sie unser Gast sind!

Ihr André Cramer

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