

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  8,90

- mit gebratener Brust vom Kikok-Hähnchen 16,50

- mit gebratenen, frischen Champignons  14,90

mit pffiffigem Hausdressing: eine Komposition aus Granatapfel und Knoblauch

Überbackener Ziegenkäse  14,90

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

FLAMMKUCHEN

... ofenfrisch gebacken

Flammkuchen klassisch 12,50
Speck, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln und Emmentaler

Flammkuchen Brie  15,50
Camembert, Zwiebellauch und Preiselbeeren

Flammkuchen Ziegenkäse  15,50
Ziegenkäse, Waldhonig, Wallnüsse, Zwiebeln,
und Frühlingzwiebeln

NEU

Flammkuchen Lachs 15,90
Räucherlachs mit mediterranem Gemüse
(Paprika, Zucchini, Zwiebeln) und Emmentaler

KLEINIGKEITEN

UND VORSPEISEN

Hausbrot mit Andrés Aioli-Dip  3,50

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

Bruscetta  6,90
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

NEU

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 20,10
- mit gebratenen frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Salat 20,90
- Baskische Art "Piperade" Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika mit baskischen Pommes frites und Pflücksalat an Dijonsenf-Sauce 20,90

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

Schweinefiletspieß „Toller Christian“ * 24,90
am Galgen serviert, mit frischem Pfannengemüse, zweierlei Dip und baskischen Pommes frites

Spieß vom Kikok-Hähnchen * 23,90
am Galgen serviert, mit zweierlei Dip, Pommes frites und Salat

Schweinemedallions Champignons à la Crème 24,90
dazu gibt es Röstinchen und Salat

Schweinemedallions Piperade 24,90
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, Pommes frites, Kräuterbutter und Salat

Saffiges Rumpsteak vom Grill 26,90
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

Zartes Rinderfilet vom Grill 31,90
mit Josianes Schalottenchutney, gebratenen Kartoffelchen und frischem Pfannengemüse (Zucchini/Zwiebeln/Paprika)

Andrés Burger 21,90
NEU Dry Aged Beef mit Cambert & Zwiebelchutney dazu baskische Pommes
- wahlweise mit veganem Burger 

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 22,50
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 23,90

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

Poulet au vin blanc 21,50

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

Kikok-Hähnchenbrust Piperade 21,50

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

Poulet Mariné 21,50

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

Poulet à la crème de Chorizo 21,50

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

Boeuf Bourguignon 23,90

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 14,90

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 Crossies 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 7,80
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)

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



EIS



Gemischtes Eis 3,90
3 Kugeln
Vanille, Erdbeer, Schokolade

Gemischtes Eis mit Sahne 4,70

Schokobecher 5,80
Vanille- und Schokoladeneis
mit Schokosauce und Sahne

Nussbecher 6,10
Wallnusseis mit Caramellsauce
und Sahne

Eiskaffee 5,30
Vanilleeis mit Sahne

Eisschokolade 5,30
Vanilleeis mit Sahne



Sanfter Engel 4,40
Vanilleeis mit Orangensaft

Biarritz 3,90
Espresso mit Vanilleeis

Spanisches Eisdessert



In der Frucht serviert:

Limón 5,50
Zitroneneis in ganzer Zitrone

Naranja 5,50
Orangeneis in ganzer Orange

HEISSE GETRÄNKE

Café

Café Crème	2,90
Pott Café Crème	4,50
Cappuccino	3,60
Café au lait	3,70
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,80
Espresso Macchiato	2,90
Latte Macchiato	3,70
Biarritz - Espresso mit Vanilleeis - einfach lecker!	3,90
Tasse Melitta-Filterkaffee	2,50
Pott Melitta-Filterkaffee	4,50
Entkoffeinierter Kaffee	2,90
Pott Entkoffeinierter Kaffee	4,50

Chocolat



Dunkle Milch-Schokolade	3,30
Dunkle Milch-Schokolade mit Sahne	3,80

Citron

Heiße Zitrone



Glas 3,20

Thé

ALTHAUS – a tea with character



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 3,30

Bavarian Mint
Pfefferminztee



Chamomille Meadow
Kamillenblütentee

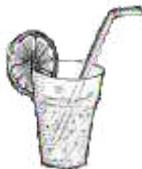
Glas 3,00

Earl Grey - Puro Fairtrade Tee

Glas 3,00

ERFRISCHER

Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	2,80
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,75 l	6,60
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,25 l	2,80
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,75 l	6,60
Afri Cola	0,25 l	3,10
Afri Cola ohne Zucker	0,25 l	3,10
Bluna Orange	0,25 l	3,10
Bluna Zitrone	0,25 l	3,10
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	3,20
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,20
Granini Maracujasaft	0,2 l	3,20
Säfte auch als Schorle erhältlich	0,25 l	3,20



APERETIVE

Martini Bianco	5 cl	4,80
Sherry Medium	4 cl	3,90
Aperol Spritz	0,2l	6,90
Hugo	0,2l	6,90
Aperol Spritz - alkoholfrei	0,2l	6,90
Hugo - alkoholfrei	0,2l	6,90

GIN TONIC

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



BIERE VOM FASS

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



FLASCHENBIERE

Benediktiner Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,70
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,50
Bitburger Radler alkoholfrei 0,0	0,33l	3,50

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
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 6,10
Robert Skalli, Langeduoc, Frankreich Fl. 1l 26,90
exotische Früchte, dezente Säure,
weich und rund

Grauer Burgunder 0,2l 6,70
Weingut Emil Bauer, Pfalz Fl. 1l 28,90
frischer und leicht zugänglicher Wein, mit
einem harmonischen Spiel von Süße und Säure

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

Cecilia Beretta 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 5,50

Weißwein - alkoholfrei 5,50



SCHAUMWEINE

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

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

Glas Prosecco 0,15l 4,80

Piccolo alkoholfreier Sekt 0,2l 5,20

ROTWEINE

Cabernet Sauvignon 0,2l 6,10
Robert Skalli, Langeduoc, Frankreich Fl. 1l 26,90
weich, rund, saftig und mit samtiger Textur

Primitivo Delle Salento 0,2l 6,70
Dr. Paolo Endrizzi, Italien Fl. 1l 28,90
voller Körper, trocken, harmonisch und samtig

Dornfelder Framersheimer Zechberg 0,2l 6,70
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 5,60
Rotwein mit Zitronenlimonade und Eis



ROSÉ

Grenache Rosé 0,2l 6,10
Robert Skalli, Langeduoc, Frankreich Fl. 1l 26,90
weich, schmeichelnd, mit beerigen Aromen

Doktorspiele rosé 0,2l 6,50
Dr. Koehler, Rheinhessen Fl. 0,75l 23,50
harmonische Cuvée aus Cabernet Sauvignon,
Frühburgunder, Merlot und Spätburgunder