



0

CAFÉ · RESTAURANT · BIERGARTEN

## Herzlich Willkommen in der GENUSSWERKSTATT !

Machen Sie es sich bequem, genießen Sie die Atmosphäre und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen. Egal ob süß oder herzhaft, regional oder französisch - Qualität und Frische werden bei uns groß geschrieben.

Unser engagiertes Team unter André Cramer, welcher 25 Jahre als Küchenchef den Ratskeller in Paderborn führte, sorgt mit Leidenschaft und Herz für Ihr Wohl.

Neben westfälischen Gerichten haben Sie bei uns auch eine Auswahl von französischen Köstlichkeiten aus Andrés Heimatland, einige inspiriert von originalen Rezepten seines Großvaters aus dem Baskenland.

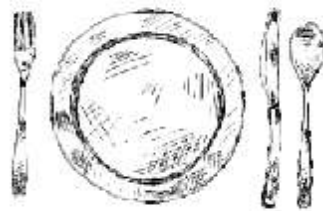
Ihnen gefällt das Ambiente so gut, dass Sie es am liebsten mit nach Hause nehmen würden?

Gerne! Sie können viele unserer Deko-Artikel käuflich erwerben.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Café/Restaurant und freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

André Cramer und das Team der Genusswerkstatt


*Genuss und Lebenslust !*



# SPEISEKARTE

11.30 - 14 Uhr und von 17.30 - 21 Uhr

## SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe in der Cocotte mit Käse überbacken  4,90



Tomatencremesuppe mit Schmand 5,10


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  4,00

Marktfrische Blattsalate  
bunt garniert mit Hausbrot  6,80

- mit gebratener Brust vom Kikok-Hähnchen 11,50

- mit gebratenen, frischen Champignons  9,20

mit pffiffigem Hausdressing: eine Komposition aus Granatapfel und Knoblauch

Überbackener Ziegenkäse  9,80  
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


... vorab oder zwischendurch

Hausbrot mit Aioli-Dip  3,50


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

Bruschetta  5,20  
Hausbrot mit Tomaten und Parmesanspänen

Tüte Süßkartoffel-Pommes mit Aioli-Dip  3,90


Tüte Pommes frites mit Majo o. Ketchup  3,20

Ofenkartoffel mit Aioli-Dip  3,90

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

Ein Franzose in Westfalen 6,90  
Camembert in westfälischem Knochenschinken  
gewickelt und kurzgebraten, auf Tomatenscheiben  
mit Pflücksalat und Hausbrot

Borchener Tapas 7,90  
Datteln und Pflaumen im Speckmantel gebraten,  
Reibekuchen und Räucherlachs, Salamipralinen,  
dazu Pumpnickeltaler und Butter

Raffinierter Brotsalat auf baskische Art  7,80  
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 11,20
  - Elsässer Art, mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche, dazu gibt es Süßkartoffel-Pommes und Salat 13,40
  - mit gebratenen frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Salat 13,90
  - Baskische Art "Piperade" Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika mit baskischen Pommes frites und Pflücksalat an Dijonsenf-Sauce 13,90
- Schweinefiletspieß „Toller Christian“ \* am Galgen serviert, mit frischem Pfannengemüse, zweierlei Dip und Bratkartoffeln 16,90
- Spieß vom Kikok-Hähnchen \* am Galgen serviert, mit zweierlei Dip, Pommes frites und Salat 15,80
- Schweinemedallions Champignons à la Crème dazu gibt es Röstinchen und Salat 16,20
- Schweinemedallions Piperade vom Grill, mit Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, an Pflücksalat mit Dijonsenf-Sauce und baskischen Pommes frites 16,20



Grillteller „Borchen“ 15,90  
mit Medaillon vom Rind, Schweinemedallions und hausgemachter Chorizo-Wurst, Pommes frites, Kräuterbutter und Salat

Saftiges Rumpsteak vom Grill 19,50  
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Aioli-Dip und Salat

Zartes Rinderfilet vom Grill 22,80  
mit Josianes Schalottenchutney, gebratenen Kartoffelchen und frischem Pfannengemüse (Zucchini/Kirschtomaten/Zwiebeln/Paprika)

Baskische Platte für Zwei \* 39,80  
mit Rumpsteak, Schweinemedallions, Rinderfilet, hausgemachten Chorizo-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 13,90  
Gegrillte Garnelenspieße, mit französischen Kartoffelchen, Aioli-Dip und Salat



Zanderfilet au vin blanc 16,50  
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	16,40
Poulet au vin blanc Kikok-Hähnchenfilet in cremiger Weißweinsauce mit Zuckerschoten, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat	14,60
Kikok-Hähnchenbrust Piperade mit Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, dazu Pflücksalat mit Dijonsenf-Sauce und baskischen Pommes frites	14,90
Poulet Mariné Kikok-Hähnchenbrust mit Currysahne und Kokosmilch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Minze, dazu Süßkartoffel-Pommes und Salat	14,90
Boeuf Bourguignon in Rotwein geschmortes Rind mit gebratenen Kartoffelchen und Salat	15,20

## Vegetarisches und Veganes aus der Cocotte

Tartiflette  französische Kartoffelchen mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, mit Ziegenkäse überbacken und einem Hauch Knoblauch	12,20
Mediterranes Gemüse  Paprika, Zwiebeln, Zucchini mit Rosmarinkartoffelchen und veganer Aioli	11,90
Sojageschnetzeltes "Champignons á la Crème" dazu gibt es baskische Pommes frites  und Salat	12,40
Frische Pasta  mit Zuckerschoten und Strauchtomaten in Olivenöl mit Knoblauch	12,20



### 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



12 - 14 Uhr und ab 17.30 Uhr

Andrés Pumpernickel Parfait 5,80  
mit leckerer, selbstgemachter Sauce Caramel

Hausgemachtes Grand-Manier-Parfait 6,20  
mit Baiserstückchen und Himbeersauce

Crème Brûlée 5,80  
versteckt unter einer Karamellkruste

Schoko-Soufflé mit Vanillesauce 6,80  
serviert in der Cocotte

Baba au rhum 4,80  
kleiner, französischer Dessertkuchen  
getränkt in süßem Rum, mit Vanilleeis  
und Sahne



## EIS

Gemischtes Eis 3,00  
3 Kugeln  
Vanille, Erdbeer, Schokolade

Gemischtes Eis mit Sahne 3,70

Früchtebecher mit Sahne 4,90  
Vanille- und Erdbeereis  
mit frischen Früchten

Schokobecher 4,50  
Vanille- und Schokoladeneis  
mit Schokosauce und Sahne

Nussbecher 4,90  
Walnusseis mit Caramellsauce  
und Sahne



Eiskaffee 4,50  
Vanilleeis mit Sahne



Eisschokolade 4,50  
Vanilleeis mit Sahne

Sanfter Engel 3,50  
Vanilleeis mit Orangensaft

Biarritz 3,20  
Espresso mit Vanilleeis

## Spanisches Eisdessert

In der Frucht serviert:

Limón 3,90  
Zitroneneis in ganzer Zitrone



Naranja 3,90  
Orangeneis in ganzer Orange

Pina 4,90  
Ananaseis in ganzer Ananas



Cacao 4,50  
Schokoladeneis in halber  
Kakaobohne

Im Tontopf serviert:  
Requesón con miel 5,40  
Quarkeis mit Mandeln  
und Honig

Nata con Nueces 5,40  
Milcheis mit kandierten  
Walnussstückchen und  
Karamellsauce

# HEISSE GETRÄNKE

## Café

Tasse Kaffee	2,20
Pott Kaffee	3,00
Café Crème	2,40
Entkoffenierter Kaffee	2,40
Cappuccino	2,70
Café au lait	3,20
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	2,30
Latte Macchiato	3,20
Biarriz - Espresso mit Vanilleeis - einach lecker!	3,20



## Chocolat

Dunkle Milch-Schokolade	3,00
Dunkle Milch-Schokolade mit Sahne	3,20

## Citron

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



## Grog

mit 4cl Rum	Glas 3,70
-------------	-----------

## 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 zarterem 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 2,60

Bavarian Mint  
Pfefferminztee



Chamomille Meadow  
Kamillenblütentee

Glas 2,30

Earl Grey - Puro Fairtrade Tee

Glas 2,60



## ERFRISCHER

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

Afri Cola	0,25 l	2,40
Afri Cola ohne Zucker	0,25 l	2,40
Bluna Orange	0,25 l	2,40
Bluna Zitrone	0,25 l	2,40

Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,80
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,80

Lütts Landlust Rhababer-Schorle	0,33 l	3,20
Lütts Landlust Johanna-Schorle	0,33 l	3,20
Lütts Landlust Holunderblüten-Schorle	0,33 l	3,20

Granini Orangensaft	0,2 l	2,60
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,60
Granini Maracujasaft	0,2 l	2,60

Säfte auch als Schorle erhältlich	0,25 l	2,50
-----------------------------------	--------	------



## APERETIVE

Martini Bianco	5 cl	3,50
Sherry Medium	5 cl	3,80
Aperol Spritz	0,2l	4,90
Hugo	0,2l	4,90
Aperol Spritz - alkoholfrei	0,2l	4,90
Hugo - alkoholfrei	0,2l	4,90



## BIERE VOM FASS

	0,3l	0,5l
König Pilsener	2,70	4,20
Benediktiner Hefeweizen		4,20
Köstritzer Kellerbier	2,70	4,20
Bier mit Schuss	2,70	4,20
Alster	2,70	4,20
Monaco	2,90	4,40
- eine französische Spezialität aus Bier mit Grenadine und Limonade		



## FLASCHENBIERE

Benediktiner Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,20
Benediktiner Hefe alkoholfrei	0,5l	4,20
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,00
Alster alkoholfrei	0,5l	4,40
Kandi Malzbier	0,33l	3,00

## 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
Malteser 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 4,40  
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1 l 19,50  
exotische Früchte, dezente Säure,  
weich und rund

Grauer Burgunder 0,2 l 5,10  
Weingut Emil Bauer, Pfalz Fl. 1 l 22,90  
frischer und leicht zugänglicher Wein, mit  
einem harmonischen Spiel von Süße und Säure

Stettener Heuchelberg, Riesling 0,2 l 4,60  
Schlossbergkellerei Schnauffer, Württemberg Fl. 1 l 21,90  
halbtrocken, feinfruchtig und harmonisch

Sauvignon Blanc "Pfundturm" 0,2 l 5,40  
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen Fl. 0,75 l 18,90  
charaktervoller Weißwein mit viel Charme,  
der Nase und Gaumen mit fruchtigen sowie  
würzigen Aromen verwöhnt, finessenreich

Weinschorle 4,20

Weißwein - alkoholfrei 4,20



## SCHAUMWEINE

Jahrgangssekt - trocken Fl. 0,75 l 21,80

Bio Appléritif Apfel-Aronia & Rose Fl. 0,75 l 23,40

Jossello Ca Vivaci - Prosecco Fl. 0,75 l 18,50

Glas Prosecco 0,15 l 3,50

Piccolo alkoholfreier Sekt 0,2 l 4,00

## ROTWEINE

Cabernet Sauvignon 0,2 l 4,40  
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1 l 19,50  
weich, rund, saftig und mit samtiger Textur

Primitivo Delle Salento 0,2 l 4,60  
Dr. Paolo Endrizzi, Italien Fl. 1 l 21,90  
voller Körper, trocken, harmonisch und samtig

Dornfelder "Pfundturm" 0,2 l 5,10  
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen Fl. 0,75 l 18,90  
kraftvoll und dicht, erfrischend halbtrocken,  
samtige Tannine, tief und lang

Mouton Cadet Bordeaux Fl. 0,75 l 28,50  
Baron Philippe de Rothschild, Frankreich  
Nase und Gaumen werden mit einem  
Feuerwerk von roten Fruchtaromen verführt



## ROSÉE

Grenache Rosé 0,2 l 4,60  
Robert Skalli, Languedoc, Frankreich Fl. 1 l 21,90  
weich, schmeichelnd, mit beerigen Aromen

## Sangria

mit frischen Früchten 0,35 l 4,90



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.

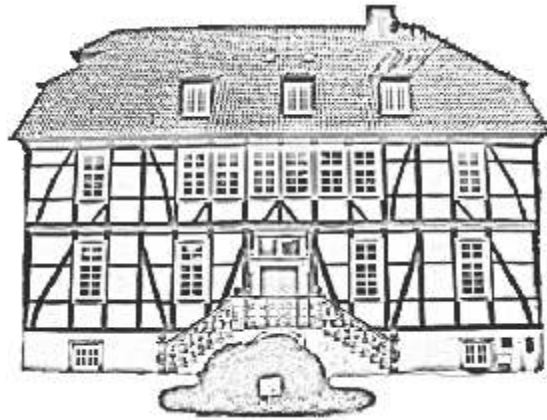
Die ersten bekannten Besitzer waren die Herren Driburg im 14. Jahrhundert. Nach dem Aussterben der Familie belehnte der Erzbischof Dietrich von Köln 1430 die Brüder von Oeynhausen mit mehreren Gütern, darunter auch der Hof in Nordborchen.

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!*

## Genusszeiten:

Montag + Dienstag: Ruhetage

Mittwoch - Sonntag: ab 9.30 Uhr, die Küche schließt um 21Uhr

André Cramer

Cramer Gastronomie & Co. KG

Mallinckrodtstr. 6 33178 Borchen 05251- 8775755

info@genusswerkstatt-borchen.de www.genusswerkstatt-borchen.de