

Mit Schwung in den Tag (9.00 Uhr bis 12.00 Uhr)

Französisches Frühstück ^{4,a,g}

Ein Croissant, Butter, Konfitüre und eine große Tasse Milchkaffee 6,80 €

Arkade-Frühstück ^{1,2,3,a,g}

Ein Brötchen, ein Kornspitz, Brot, Käse, Schinken, Salami, Konfitüre,
Butter, eine Tasse frisch-gerösteten Kaffee 9,30 €
oder ein Kännchen frisch-gerösteten Kaffee 11,50 €

Fitness - Frühstück ^{a,e,g,k}

Ein Kornspitz, Müsli m. frischer Milch oder Joghurt und frischem Obst, Frischkäse,
Konfitüre, Butter, Gemüsesaft 0,2 l und eine Tasse frisch-gerösteten Kaffee 11,90 €
oder ein Kännchen frisch-gerösteten Kaffee 14,10 €

Markt-Frühstück ^{1,2,3,4,a,c,d,g}

Ein Brötchen, ein Croissant, Käse, Schinken, Konfitüre, Butter, Lachs
und eine Tasse frisch-gerösteten Kaffee 11,50 €
oder ein Kännchen frisch-gerösteten Kaffee 13,70 €

Mit Schwung in den Tag (9.00 Uhr bis 12.00 Uhr)

Gourmet-Frühstück ^{1,2,3,4,a,g}

Ein Brötchen, ein Kornspitz, Brot, Käse, Schinken, Salami, Konfitüre, Butter, ein gek. Ei, Orangensaft 0,2 l und eine Tasse frisch-gerösteten Kaffee oder ein Kännchen frisch-gerösteten Kaffee

11,50 €

13,70 €

Lachs-Frühstück ^{a,c,j}

Zwei Scheiben Räucher - Lachs, zwei Scheiben Graved – Lachs, ein Brötchen, Butter, Senf-Dillsauce und eine Tasse frisch-gerösteten Kaffee oder 1 Kännchen frisch-gerösteten Kaffee

13,60 €

15,80 €

Das Besondere für Zwei ^{1,2,3,4,a,c,d,g,j}

Brötchen, Kornspitz, Brot, Käse, Schinken, Salami, Konfitüre, Honig, Butter, Frischkäse Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Rührei mit Speck, Orangensaft 0,2 l, Prosecco 0,1 l und eine Tasse frisch-gerösteten Kaffee oder ein Kännchen frisch - gerösteten Kaffee

31,30 €

35,70 €

Honig gibt es auf Wunsch kostenlos dazu.



Frühstück nach eigener Wahl

½ Brötchen mit Schinken, Salami, Käse oder Frischkäse ^{1,2,3,a,g} (Kornspitz + 0,20 €)	1,90 €
½ Brötchen mit Serrano- oder Parmaschinken ^{1,2,3, a} (Kornspitz + 0,20 €)	2,80 €
½ Brötchen mit Camembert oder Bergkäse ^{a,g} (Kornspitz + 0,20 €)	2,60 €
½ Lachs- Brötchen ^{a,d,g} (Kornspitz + 0,20 €)	3,70 €
½ Brötchen mit Marmelade ^{a,g} (Kornspitz + 0,20 €)	1,60 €
Frisches normales Brötchen ^a	0,65 €
Frisches Körnerbrötchen ^a	1,10 €
Frisches Croissant ^{a,g}	1,90 €
Gekochtes Frühstücksei	0,90 €
Portion Kräuter – Frischkäse ^g	1,40 €
Portion Serrano- oder Parmaschinken (30gr.)	2,80 €
Portion Lachs (2 Scheiben Graved-Lachs, 2 Scheiben Räucherlachs) mit Senf-Dill-Sauce ^j	10,40 €
Portion Rührei (3 Eier aus tierfreundlicher Haltung vom Hof „Bauer Feldhaus“)	4,70 €
Portion Rührei (3 Eier) mit frischen Kräutern	5,50 €
Portion Rührei (3 Eier) mit Schinken ^{1,2,3,}	5,50 €
Spiegelei ^g	2,00 €
Bio - Müsli mit Milch oder Joghurt mit frischen Früchten ^{a,h}	4,50 €
Portion hausgemachte Konfitüre	1,30 €
Scheibe Hausbrot, Schwarzbrot, Dinkelbrot oder Möhrenbrot (nach Verfügbarkeit) ^a	0,65 €

Kleinigkeiten für den Tag (9.00 Uhr bis 17.00 Uhr)

Westerholter Stulle

1 Scheibe Hausbrot mit: Käse oder Schinken ^{1,2,3,a,g}	3,00 €
Tomaten-Basilikum-Frischkäse ^{a,g}	4,10 €

Panini (Sandwich warm)

Mit Pesto, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Paprika	4,40 €
Mit Pesto, Mozzarella, Tomaten, roher Schinken	4,40 €

Bruschetta ^a

Drei Scheiben geröstetes Weißbrot mit gewürfelten Tomaten, Zwiebeln, Balsamico, Olivenöl und Knoblauch	5,10 €
--	--------

Quiche Lorraine ^{a,c,g} Hausgemachte, ofenwarme Quiche mit frischem Salat	8,30 €
Lachs - Quiche ^{a,c,d,g} Hausgemachte, ofenwarme Quiche mit Lachs und frischem Salat	9,40 €

Schwäbische Maultaschen „Mediterrane Art“ ^{a,c,g,j}

2 Maultaschen mit getr. Tomaten, Rucola und Parmesan garniert	9,90 €
---	--------

Spaghetti aglio e olio ^a

Frische Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	9,30 €
--	--------

Kleinigkeiten für den Tag (9.00 Uhr bis 17.00 Uhr)

Strammer Max ^{1,2,3,c,g}

Brot mit Westfälischem Knochenschinken oder Katenschinken und zwei Spiegeleiern 7,90 €

„Lachs-Max“ ^{1,2,3,c,g}

Scheibe Hausbrot mit Räucherlachs und zwei Spiegeleiern 9,90 €

Bayerischer Wurst-Salat ^{a,g}

Fleischwurst, Gewürzgurken, Frühlingszwiebeln, Allgäuer Bergkäse
Radieschen, Gartenkresse mit Brot 8,30 €

Sahnehering „Hausfrauen Art“ ^{c,d,g}

2 Filets Sahnehering nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln 9,90 €

Salat

Gemischter Salat mit Oliven und Baguette ^{a,j} 9,30 €

Kleiner Beilagensalat 4,40 €

Kaisersülze ^{a,c,f,j}

1 Scheibe magere Schinkensülze mit Bratkartoffeln 9,90 €

Marktplatz - Vesperteller ^{1,2,3,a,g}

Geräucherter Knochenschinken, luftgetrocknete Bauern-Mettwurst,
Hausmacher-Leberwurst und Blutwurst, Gurken Butter und Brot 10,40 €

Kleinigkeiten für den Tag (9.00 Uhr bis 17.00 Uhr)

Antipasti - Teller ^{1,2,3,9,a,g}

Verschiedene eingelegte Antipasti (3 Sorten), ital. Salami, ital. Landschinken, Parmesan, Baguette u. Butter 11,50 €

Käse - Teller ^{a,g}

Verschiedene Käsesorten mit Baguette und Feigensauce 11,50 €

Reibepätzchen (3 Stück)

mit Apfelkompott ^{a,c,l} 7,90 €

mit Räucherlachs ^{a,c,d,l} 10,40 €

Flammkuchen ^{a,g}

Flammkuchen (klassisch) mit Speck und Zwiebeln 9,40 €

Würstel ^{a,c,i,j}

1 Paar Wiener Hauswürstel mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{a,c,i} 7,50 €

Sonstiges

1 Portion Bratkartoffeln mit Spiegelei ^{c,g} 7,90 €

1 „Arkade“ - Frikadelle mit Senf und Kartoffelsalat ^{a,c,i,j} 8,20 €

Kleines Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ^{a,c,i} 8,90 €

Mittagsgericht (12.00 Uhr bis 14.00 Uhr)

Täglich bieten wir Ihnen ein leckeres, frisch zubereitetes Essen.
Genauere Informationen finden Sie auf unserer Wochenkarte.

Unser besonderer Service:

Sie können sich an unserer Frischetheke auch Ihre eigene „Essens – Kombination“ zusammenstellen. Die Ware wird dann ausgewogen und mit einem Service-Aufschlag von 1,50 € serviert.

Stilvoll Feiern

Gerne stellen wir Ihnen unser Bistro für Ihre persönliche Feier zur Verfügung. Ein wunderbarer Ort für Feiern mit bis zu 45 Personen – romantischer Blick auf die Martinus-Kirche inklusive ...

Partyservice

Fragen Sie nach unserem Partyservice-Katalog !

Kuchen vom Buffet und Süßes

Unser Kuchen ist grundsätzlich von uns frisch gebacken worden.
Täglich bieten wir Ihnen eine Auswahl verschiedener Blechkuchen oder Torten an.
Gerne auch zum Mitnehmen.

nach Tagesangebot z. B.

Apfel - Kuchen ^{a,c,g,h}	2,70 € / Stück
Aprikosen - Streusel ^{a,c,g,h}	2,70 € / Stück
Bienenstich „Unser Klassiker“ ^{a,c,g,h}	3,20 € / Stück
Butterkuchen ^{a,c,g,h}	2,40 € / Stück
Käsekuchen ^{a,c,g,h}	3,00 € / Stück
Kirsch - Mandel ^{a,c,g,h}	3,00 € / Stück
Mandarinen-Schmand ^{a,c,g,h}	3,30 € / Stück
Stachelbeer-Schmand ^{a,c,g,h}	3,30 € / Stück
Torte (z.B. Cappuccinotorte, Schwarzwälder Art etc.) ^{auf Nachfrage}	3,70 € / Stück

Eis

Eine Kugel Eis (Erdbeere ^g Schokolade ^{g,f} oder Vanille ^g)	1,40 €
Portion Sahne ^g	0,60 €
Eiskaffee mit Vanilleeis (in der Saison) ^g	4,40 €

Unsere Rösterei

Wenn es auf dem Westerholter Marktplatz nach frisch gerösteten Kaffeebohnen duftet, dann ist unser PROBAT-Röster wieder im Einsatz. Wir verwenden ausschließlich Arabica-Bohnen für die Herstellung der verschiedenen Kaffeesorten. Lediglich im Espresso sind 25% Robusta-Bohnen enthalten.

Mindestens 12 Minuten lang werden 5 Kilo Kaffeebohnen in der auf 200 Grad erhitzten Edeltrommel der Röstmaschine geschwenkt, dann landen Sie braun geröstet und mit feinem Aroma zum Abkühlen auf einem Sieb. Die lange Röstzeit ist vorteilhaft, um vor allem die in der Bohne enthaltenen Säuren abzubauen.

Sie möchten unsere Rösterei besichtigen?

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir, nach terminlicher Absprache, Röstereibesichtigungen an.
Kosten: 5,00 €/Pers., die bei anschließendem Verzehr in unserem Bistro verrechnet werden.



Kaffee - Spezialitäten

Aus eigener Röstung frisch auf den Tisch - 100% Arabica

Tasse Feinschmecker - Kaffee	2,30 €
„Pott“ Feinschmecker - Kaffee	3,00 €
Kännchen Feinschmecker - Kaffee	4,50 €
Große Tasse Milchkaffee - Kaffee	3,10 €
Café Crème	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino italienische Art (m. aufgeschäumter Milch)	2,80 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Caffé corretto - Espresso mit einem Schuss Grappa	4,10 €
Eiskaffee mit Vanilleeis (in der Saison) ‡	4,40 €

Tee - Spezialitäten

Früchtetee

Früchtetee „Oma´s Garten“ (Erdbeer-Note)

Große Tasse

3,00 €

Kännchen

5,10 €

Schwarzer Tee

Darjeeling Himalaya-Mischung (würzig u. vollaromatisch)

3,40 €

5,90 €

Assam Orangajuli F.F. (frisch und vollblumig)

4,10 €

7,20 €

Schwarzteemischung aromatisiert

Earl Grey (Bergamotte-Note)

3,40 €

5,90 €

Grüner Tee

Grüner Tee „Gunpowder“ (kräftig - herbes Aroma)

2,90 €

5,10 €

Grünteemischung aromatisiert

Grüner Tee mit Pfirsich (süßer, intensiver u. aromat. Geschmack)

3,40 €

5,90 €

Rotbusch Tee

Rotbuschtee pur (frischer, spritziger Geschmack)

2,90 €

5,10 €

Rotbuschteemischung aromatisiert

Rotbuschtee Vanille (fruchtig, spritzig, leicht herb)

3,40 €

5,90 €

Kräuter- und Minztee

„Arkades - Haustee“ (Kamillenbl., Melisse, Pfefferm., etc.,)

3,40 €

5,90 €

NANA-Minze/Spearmint

4,10 €

7,20 €

Alkoholfreie Getränke

„Pott“ heiße Schokolade / mit Sahne ^g		2,50 € / 2,80 €
„Pott“ heiße oder kalte Milch		2,00 €
„Pott“ heiße Zitrone		2,00 €
Coca-Cola, Cola light, Fanta ^(1,3,7)	0,33 l	2,80 €
Bitter – Lemon ^(4,8)	0,2 l	2,30 €
Mineralwasser Apollinaris mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	2,10 €
Mineralwasser Apollinaris mit Kohlensäure	0,75 l	5,10 €
Hauseigener Gemüsesaft (Apfel, Möhre, Sellerie, Ingwer) ⁱ	0,2 l	3,90 €
Lauwerth 's Orangensaft 100% Fruchtanteil	0,2 l	2,60 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,70 €
Lauwerth 's Apfel-Schorle	0,2 l	2,10 €
Lauwerth 's Rhabarber-Schorle	0,33 l / Fl.	2,80 €
Erdinger alkoholfrei ^{a1,a2}	0,5 l / Fl.	3,40 €
Erdinger Grapefruit alkoholfrei ^{a1,a2}	0,33 l	2,80 €
Erdinger Zitrone alkoholfrei ^{a1,a2}	0,33 l	2,80 €

Alkohalhaltige Getränke

Fiege - Radler ^{a2}	0,5 l / Fl	3,40 €
Fiege - Zwickel ^{a2}	0,3 l / Fl	2,70 €
Korn „Altes Dorf“ 3 Jahre gelagert	2cl	2,00 €
Holunder „Altes Dorf“	2cl	2,60 €
Scheibel Brand (Birne, Himbeer, Kirsche, Pflümle)	2cl	4,10 €
Marzadro Grappa	2cl	4,70 €
Ramazotti auf Eis	4cl	4,10 €
Campari m. O-Saft auf Eis	0,2 l	4,70 €
Glühwein (nur im Winter)	0,2 l	3,10 €
Glühwein mit Schuß (Amaretto oder Rum), (nur im Winter)	0,2 l	4,70 €

Unsere besondere Empfehlung - erfrischend u. lecker zugleich !

Prosecco	0,1 l	3,10 €
Arkade-Sekt Riesling Extra dry aus dem Rheingau	0,1 l	3,40 €
mit Holunder-Likör	0,1 l	4,40 €
Schloß - Spritzer (Aperol ¹ , Prosecco, 1 Spritzer Soda auf Eis)	0,2 l	4,95 €
Münsterländer Aperitif „Amérie“ (Himbeergeist mit Walderdbeeren)	0,2 l	4,95 €

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff

Weißweine

Glas 0,2l

2016 „Leib & Seele“ feinherb / Bergdolt-Reif & Nett (Pfalz)

4,50 €

Eine Cuvée aus Rivaner, Baccus und Gewürztraminer. Intensive, aromatisch-traubige Nase, erfrischende Säure mit Apfel- und Zitrusnoten im Mund, fruchtig und würzig. Mundfüllend, lebendig und leicht. Für den Sommer und die Party, auch zu den dazu gehörigen Speisen: Kartoffel- und Nudelsalate, Frikadellchen, Knabberereien

2017 Grauburgunder trocken / Weingut Kiefer (Baden)

4,90 €

Der Grauburgunder trocken von Louis Guntrum ist ein kraftvoller und würziger Wein der Extraklasse. Im Glas sprüht er seine Funken und verströmt seinen wunderbaren Duft. Er überzeugt auf ganzer Linie und ist genau das Richtige, wenn sommerliche Stimmung gefragt ist.

2017 „Fang des Tages“ trocken / Jakoby Mathy (Mosel)

4,70 €

Der ideale Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten in allen Variationen, ob gedünstet, gebraten oder geräuchert. Hervorragend auch zu Geflügel, gegrilltem Schweinefleisch oder frischen Salaten.

2015 Riesling trocken / Daniel (Rheingau)

4,80 €

Der typische Riesling überzeugt mit Pfirsichfrucht und einem Hauch Süßkirsche. Roter Apfel und Limette halten das Geschmacksbild in der Waage. Belebend, fruchtig und sehr rebsortentypisch. Wunderbar einfacher Genuss, der in keinsten Weise überfordert, sondern einfach nur grenzenlosen Trinkgenuss bietet!

2017 Chardonnay trocken / Studier (Pfalz)

4,90 €

Feingliedriger Burgundertyp, mit Anklängen von Vanille und Banane im Bukett, die sich durch die milde Säure zu einem besonders weichen Gaumenspiel verbinden. Die aus der Gärung erhaltene natürliche Kohlensäure gibt ihm seine feine Frische und fördert die zarten Fruchtaromen zutage ohne seinen feinen Schmelz und seine cremige Art zu beeinflussen.

Weißweinschorle

2,90 €

Rot- und Roséweine

Glas 0,2 l

2015 „Leib & Seele“ feinherb (halbtrocken)

4,50 €

Deutschland / Pfalz / Weingut Bergdolt-Reif & Nett

Eine Cuvée aus Portugieser und Dornfelder. Feine Kirschnoten im Duft. Im Mund voll. Fein süßlich gerundet, süffig. Ein unkomplizierter Allrounder, der zu Quiches, Pizza, Pasta oder dem Abendbrot genau so viel Spaß macht, wie als Solist.

2015 „Primitivo“ (trocken)

4,90 €

Italien / Apulien / Weingut Cantina Sociale Sampietrana s.c.a.r.l.

Im Stile eines »Grand Cru« wird in den besten Parzellen eine strenge Selektion während der Weinlese durchgeführt. Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zart mit klarer Amarenakirsch-, Johannis und Blaubeerfrucht, und einem Hauch von Nelken. Sehr elegant, geschmeidig und voll.

2017 „La Mer“ / Rosé (trocken)

4,60 €

Frankreich / Weingut Vignerons Catalans

Ein wunderschönes Rosa! Die Aromen sind frisch und fruchtig. Der Wein ist geschmeidig und harmonisch, weich im Abgang mit vielen Facetten.

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

nach der LMIV (Lebensmittel- Informationsverordnung) sind wir ab dem 14.12.2014 verpflichtet, Sie über Produkte die Allergene enthalten können, zu informieren.

Bei den Allergenen handelt es sich nicht um Zusatzstoffe, sondern um überwiegend natürliche Lebensmittel , die zu Unverträglichkeitserscheinungen führen können.

Wir beschränken uns hier auf die in der EU kennzeichnungspflichtigen Allergene. Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser auf der nächsten Seite) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe.

Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in die Übersicht eingearbeitet. Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie in unserem Allergikerordner an der Frischetheke.

Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

Zusatzstoffe gemäß §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV):

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Geschmacksverstärker; 3 = mit Antioxidationsmittel;
4 = mit Farbstoff; 5 = mit Phosphat; 6 = mit Süßungsmittel; 7 = koffeinhaltig; 8 = chininhaltig;
9 = geschwärzt; 10 = enthält Phenylalaninquelle

Allergene gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV):

a = Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus / a1 = Weizen, a2 = Gerste

b = Krebstiere und Erzeugnisse daraus

c = Eier und Erzeugnisse daraus

d = Fische und Erzeugnisse daraus

e = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

f = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

g = Milch und Erzeugnisse daraus

h = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus

i = Sellerie und Erzeugnisse daraus

j = Senf und Erzeugnisse daraus

k = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

l = Schwefeldioxid und Sulfit

m = Lupinen und Erzeugnisse daraus

n = Weichtiere und Erzeugnisse daraus