



Speisekarte

Frühstück

täglich bis 14.00 Uhr

Liebe Gäste,
wir bereiten unsere Speisen frisch und wenn
möglich nach ihren Wünschen zu.
Geben Sie uns hierfür bitte ein wenig Zeit

Wenn Sie eine Laktose oder Gluten Intoleranz haben,
sprechen Sie uns ruhig an. Wir tauschen Ihnen gerne
einige Produkte von der Frühstückskarte gegen einen
Aufpreis aus.

Süßes Frühstück

1 Brötchen, 1 Butter Croissant,
Butter, hausgemachte Konfitüre
Honig, oder Rübenkraut oder Nutella

5,20 €

Markt-Frühstück

Brotkorb mit Butter:
1 Scheibe Brot, 2 Brötchen
Kochschinken, Mailänder Salami, mittelalter Gouda , hausgemachte
Konfitüre

7,20 €

Fitness-Frühstück

Brotkorb mit Butter:

1 Scheibe Brot, 1 Brötchen, 1 Müslibrötchen

Joghurt, mit frischen Früchten und hausgemachtem Granola Müsli,
(mit Honig und Nüssen)

Putenaufschnitt, Frischkäse

Tomate, Gurke

7,50 €

Benrather Schloss-Frühstück

Brotkorb mit Butter :

1 Scheibe Brot, 3 Brötchen

mittelalter Gouda, roher und gekochter Schinken, Mailänder Salami

Tomate, Gurke, 1 Ei, Honig, hausgemachte Konfitüre

1 Glas frisch gepresster Orangensaft, 0,1

11,50 €

Herzhaftes-Frühstück

Brotkorb mit Butter :

1 Scheibe Brot, 2 Brötchen, 1 Müslibrötchen

Camembert, Comté, Zwiebelmettwurst

Leberwurst, Fleischsalat, Senf, Feigensenf

Tomate, Gurke, 1 Ei

1 Glas frisch gepresster Orangensaft, 0,1

14,50 €

Portion Joghurt

mit frischen Früchten und hausgemachtem Granola Müsli (mit
Honig und Nüssen)

3,90 €

Portion Müsli

Hausgemachtes Granola Müsli (mit Honig und Nüssen), mit frischer Vollmilch 6,80 €

Portion Obstsalat

Eine Portion frischer Obstsalat 3,10€

Getränke zum Frühstück

frisch gepresster Orangensaft 0,2	3,60 €
frisch gepresster Orangensaft Karaffe 0,5	7,80 €
1 Glas Prosecco, 0,1	3,60 €
1 Flasche Prosecco, 0,7	19,50 €

Herzhaftes

2 halbe Brötchen

mit Salat und Tomate, dazu:

mittelalter Gouda,	3,20 €
Mailänder Salami	3,20 €
gekochter Schinken	3,20 €
roher Schinken	3,20 €
Putenaufschnitt	3,20 €
Mozzarella und Pesto	3,40 €
Camembert	3,60 €
Serrano Schinken	3,80 €
Lachs	5,20 €
Hausgemachte Konfitüre	3,20 €

Ciabatta / Laugenbrötchen / Croissant / Tramezzini

mit Salat und Tomate, dazu:

mittelalter Gouda	3,90 €
Mailänder Salami	3,90 €
gekochter Schinken	3,90 €
roher Schinken	3,90 €
Putenaufschnitt	3,90 €
Mozzarella und Pesto	4,10 €
Camembert	4,30 €
Serrano Schinken	4,50 €
Lachs	5,90 €
Hausgemachte Konfitüre	3,90 €

Hausgemachte Quiche

Spinat & Fetakäse	6,50 €
mit Wildkräutersalat	8,50 €
Kartoffel, Wirsing & Speck	6,50 €
mit Wildkräutersalat	8,50 €

Suppen/Eintöpfe

Käsesuppe mit Rindergehacktem und Lauch dazu Brot	5,90 €
Roter Bohneneintopf mit Parma Tomaten und Mettwurstchen dazu Brot	5,90 €

Salate

Veggie Salat

Wildkräutersalat mit Gurke, Tomate,
Paprika, Antipasti

7,50 €

Chefsalat

Wildkräutersalat mit Gurke, Tomate,
Paprika, Kochschinken, Käse und Ei

8,50 €

Caprese

Tomate-Mozzarella mit Rucola, Parmesan
und Pesto

8,50 €

Putensalat

Wildkräutersalat mit Gurke, Tomate,
Paprika und gebratener Putenbrust

9,90 €

Käse- / Antipasti-Teller

Auswahl an Käse, Schinken und Antipasti,
Brotkorb, Meersalz, Olivenöl

11,50 €

Käse- / Antipasti-Teller für 2

Auswahl an Käse, Schinken und Antipasti,
Brotkorb, Meersalz, Olivenöl

20,50 €

Oliven

mit Meersalz, Olivenöl und Brot

4,90 €

Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gerne eine Speisekarte in der die Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet sind.

Heißes

Schümli Kaffee	2,20 €
Großer Schümli Kaffee	3,90 €
Kaffee, entkoffeiniert	2,20 €
Espresso	1,90 €
Espresso Doppio	2,90 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Espresso Doppio Macchiato	3,20 €
Cappuccino	2,60 €
Großer Cappuccino	4,60 €
Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	3,10 €
- mit Schokolade	3,40 €
- mit Karamell	3,40 €
- mit weißer Schokolade	3,40 €
- mit Haselnuss	3,40 €
- mit Vanille	3,40 €
- mit Zimt	3,40 €
Café Corretto, Espresso mit Osborn 1cl	3,50 €
Irish Coffee, Kaffee mit 2 cl Tullamore Dew	5,90 €
Grog mit 2 cl Havanna Club	4,20 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Heiße Schokolade mit 2 cl Havanna Club	4,80 €
Heiße Milch	2,00 €
Heiße Zitrone	2,80 €
Frischer Minztee	3,00 €
Orangen-Ingwer-Minztee	3,50 €

Glühwein

Vom Café Uckelmann aus Dülmen

Pott Glühwein, weiß oder Rot, 0,25	3,50 €
Flasche Glühwein außer Haus	7,50 €

Kaltes ohne Alkohol

Acqua Morelli, Flasche 0,25	2,10 €
Acqua Morelli, Flasche 0,75	5,30 €
Acqua Morelli, Flasche 0,25	2,10 €
Acqua Morelli, Flasche 0,75	5,30 €
Fritz-Kola, 0,33	2,80 €
Fritz-Kola, zuckerfrei, 0,33	2,80 €
Fritz-Spritz, Bio-Rhabarberschorle, 0,33	2,80 €
Fritz-Spritz, Bio-Apfelsaftschorle 0,33	2,80 €
Fritz-Spritz, Bio-Traubensaftschorle 0,33	2,80 €
Orangina, gelb 0,25	2,80 €
Orangina, rouge 0,25	2,80 €
Orangensaft, frisch gepresst, 0,2	3,60 €
Orangensaft, frisch gepresst, 0,5	7,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon, 0,2	2,80 €
Thomas Henry Ginger Ale, 0,2	2,80 €
Thomas Henry Tonic Water, 0,2	2,80 €

Winter Schorlen

Unsere Schorlen servieren wir in der 0,5l Karaffe
mit frischer Minze

Maracuja	4,50 €
Rhabarber	4,50 €
Apfel-Zimt, naturtrüb	4,50 €
Schwarze Johannisbeere	4,50 €
Himbeere-Rosa Pfeffer	4,50 €
Cranberry	4,50 €
Spicy Mango (mit Ingwer)	4,50 €



Tee

Serviert im „Tea for one“ Kännchen 4,10 €

Schwarzer Tee

1. Darjeeling „Margret`s Hope“ Ziehzeit 3-4 Min
Ein typischer darjeeling aus der 2. Pflückung
mit weichem angenehm blumigen Geschmack
2. Assam Borsillah Ziehzeit 5-6 Min
Ein spitzen Assam mit vielen goldenen Tips
Mit Typisch kräftigem-vollwürzigem Geschmack

- | | |
|--|-------------------|
| 3. Ostfriesen Blatt 1
Ein typischer Ostfriesen Tee
Mit feinem Blatt und malziger Tasse | Ziehzeit 4-5 Min |
| 4. Ostfriesen-Sonntags Tee
Ein hochwertiger, reiner Assam
Mit malziger Tasse und Vanille Aroma | Ziehzeit 5-6 Min |
| 5. Earl Grey
China/Ceylon Blend
Der Klassiker unter den aromatisierten tees
mit Bergamotte Aroma versetzt | Ziehzeit 3-4 Min |
| 6. Chai
China/Ceylon Blend
Mit Ingwer, Nelken, Pfeffer, Kardamom, Chili,
Anis und Vanille.
Zubereitung mit etwas heißer Milch | Ziehzeit 3-4 Min |
| 7. Lady Blue
Ein vollaromatischer schwarzer Tee
mit Bergamotte, Orangenscheiben und Kornblumenblüten | Ziehzeit: 3-4 min |

Grüner Tee

- | | |
|--|-------------------|
| 8. BIO Ginger-Lemon
Dieser Tee zählt zu den beliebtesten grünen Tees.
Frisch, fruchtige Note mit Ingwer und Zitronenstücken dazu Ringelblumenblüten | Ziehzeit: 2-3 min |
| 9. Gunpowder „Temple of Heaven
Ein besonders edler Grüntee mit frisch herber Note | Ziehzeit: 2-3 min |
| 10. Wu Lu Nebeltee
Weicher, voller Geschmack und herrlich
Süßlich - fruchtiger Duft zeichnen diese
Qualität aus | Ziehzeit: 2-3 min |

Früchte Tee

- | | |
|--|-----------------|
| 11. gebrannte Mandel
Eine der beliebtesten Mischungen
mit Apfelstücken, roter Beete, Mandeln
und Zitronenstücken | Ziehzeit 10 min |
|--|-----------------|

12. Feuerzangenbowle

Ziehzeit:10 min

Frisch fruchtig im Geschmack.

Mit Hibiskusblüten, Apfel-, Orangen und Himbeerstücken, Erdbeeren

13. Sanddorn

Ziehzeit:10 min

Fruchtige Früchtemischung . Mit Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Holunderbeeren, Sanddornbeerenschalen.

Roibusch Tee

Roibusch enthält kein Koffein und ist somit auch gut für Kinder geeignet.

14. Roibusch- Vanille

Ziehzeit 3-4 Min

mit Vanillestücken und Aroma

15. Roibusch-Karamell

Ziehzeit 3-4 Min

Mit Sahne-Karamellstücken und Aroma

Kräuter Tee

17. Griechischer- Bergtee

Ziehzeit: 6-10Min

Frische Kräuter mit feiner Orangenote.

Enthält Pfefferminzblätter, Lemongras, Orangenecken, Lindenblüten, Ringelblumenblüten, natürliche Aromen

18. Orange Ingwer

Ziehzeit: 5-8 Min

Grüner Roibusch, Basilikum, Ingwerwurzel, grüner Pfeffer, Kardamom, Apfelstücke, Orangenstücke und Zimt

Kaltes mit Alkohol

Longdrinks

Campari Orange	
4cl Campari&frisch gepresster Orangensaft	5,50 €
Aperol Spritz	
4cl Aperol, Prosecco&Soda	5,50 €
Hugo	
Holunderblütensirup, Prosecco&Soda	5,50 €
Gin Tonic	
4cl Tanqueray London dry gin, 0,2 Tonic Water	7,90 €
Kuba Libre	
4cl Bacardi Carta Negra, 0,33 Fritz Kola	7,90 €

Kurz & gut

Baileys, 2cl	3,50 €
Amaretto, 2cl	3,00 €
Grappa, 2cl	4,50 €
Osborn Veterano, 2cl	3,50 €
Havanna Club, 2cl	3,50 €
Tullamore Dew, 4 cl	7,50 €
Ramazotti, 4cl	4,50 €
Tanqueray, London dry Gin, 4 cl	6,50 €

Biere

Schlüssel Alt, 0,33	3,10 €
Becks, 0,33	2,80 €
Becks, alkoholfrei, 0,33	2,80 €
Becks green Lemon, 0,33	2,80 €
Franziskaner Hefeweizen 0,5	3,60 €
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei, 0,5	3,60 €

Rotwein

2015, Dornfelder

Qualitätswein, trocken

Weingut Schömehl, Nahe

Glas, 0,1	3,00 €
Glas, 0,2	5,70 €
Flasche, 0,7	19,50 €

2013, Edition -B- Saint Laurent

trocken, Barrique

Weingut Schömehl, Nahe

Glas, 0,1	3,70 €
Glas, 0,2	6,90 €
Flasche, 0,7	22,50 €

2015, Casillero del Diabolo, Carmènere

trocken, Barrique

Weingut Concha y Toro, Chile

Glas, 0,1	3,70 €
Glas, 0,2	6,90 €
Flasche, 0,7	22,50 €

2012, Viña Albali, Reserva, Tempranillo

trocken, Barrique

Weingut Félix Solis, Spanien

Glas, 0,1	3,70 €
Glas, 0,2	6,90 €
Flasche, 0,7	22,50 €

2014, Stellenbosch, Pinotage

trocken, Barrique

Weingut Welmoed, Südafrika

Glas, 0,1	3,70 €
Glas, 0,2	6,90 €
Flasche, 0,7	22,50 €

2013, Primitivo Di Manduria

trocken, Barrique

Weingut Lirica, Italien

Glas, 0,1	3,70 €
Glas, 0,2	6,90 €
Flasche, 0,7	22,50 €

2014er Valpolicella Ripasso Superiore DOC

trocken, Barrique

Genossenschaft Rocca Sveva, Venezien, Italien

Flasche, 0,375	14,50 €
----------------	---------

Weißwein / Rosé / Prosecco

2016, Auxerrois

Qualitätswein, trocken

Weingut Schömehl, Nahe

Glas, 0,1	2,90 €
Glas, 0,2	5,20 €
Flasche, 0,7	8,90 €

2016, Grauburgunder,

Qualitätswein, trocken

Weingut Schömehl, Nahe

Glas, 0,1 2,90 €

Glas, 0,2 5,20 €

Flasche, 0,7 18,90 €

2016er Riesling Classic

Qualitätswein Halbtrocken

Weingut Schömehl, Nahe

Glas, 0,1 2,90 €

Glas, 0,2 5,20 €

Riesling, Flasche, 0,7 18,90 €

2016er Spätburgunder Rosé

Qualitätswein, trocken

Weingut Schömehl, Nahe

Glas, 0,1 2,90 €

Glas, 0,2 5,20 €

Flasche, 0,7 18,90 €

Prosecco

1 Glas Prosecco, 0,1 3,60 €

1 Flasche Prosecco, 0,7 19,50 €

Alle Weine und Sekte enthalten produktionsbedingt Sulfite.