

Mein Team und ich heißen Sie
herzlich willkommen im

„Tommy’s“

Restaurant & Bierstube im Kolpinghaus

Seit September 2013 verwöhnen wir Sie nun mit großen
und kleinen Gaumenfreuden.

Nun ist es Zeit für einen kleinen Tapetenwechsel, darum
haben wir für Sie eine neue Speisekarte erarbeitet.

„Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der
Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend...“

(Johann Wolfgang von Goethe)

Selbstverständlich haben wir stets ein offenes Ohr für
Ihre Wünsche, Fragen und Kritik.

„Hat es Ihnen gefallen, erzählen Sie es weiter, hat
Ihnen etwas nicht gefallen, erzählen Sie es uns...“

Fühlen Sie sich wohl in unserem Haus und
genießen Sie den Aufenthalt

Ihr Tommy & Team

Leckerer vorab

Mariniertes Tomaten Carpaccio

mit gebackenem Mozzarella und Basilikum, dazu Baguette

8,50 €

Zwei kleine gebackene Lachstoasts

mit geräuchertem Lachs, Brie, Dill, Feige und Feigensenf,

dazu Salatgarnitur

9,50 €

Feiner Rapunzelsalat

mit fruchtigem Mango-Chili-Dressing mariniert,

dazu 5 gebratene Gambas und Baguette

12,50 €

Mit Schwung aus der Kelle

- Leckere Süppchen -

Oma's Rindfleischsüppchen
mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich

4,50 €

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe mit Baguette

5,50 €

Bouillabaisse
klassische Fischsuppe mit Einlage und Knoblauch-Baguette

8,50 €

Bis auf Oma's Süppchen sind die Gerichte auf dieser Seite vegetarisch zubereitet

Für den großen Hunger

Mediterranes Hähnchenbrustfilet
mit Oliven, Tomaten und Feta-Käse überbacken,
dazu kleine Ofenkartoffeln

15,50 €

Putenröllchen fruchtig-scharf
mit Aprikosen gefüllt auf Chili-Rahm-Nudeln

15,50 €

Schweineschnitzel
mit frischen Champignons in Rahm,
Pommes Frites und Salat vom Buffet

14,00 €

„Sylter Schnitzel“

Schweineschnitzel mit frischen Nordsee Krabben und Spiegelei
auf Bratkartoffeln

17,50 €

Spareribs

Tommy's marinierte Schweinerippchen,
mit BBQ-Soße und Kräuter-Dip, frischen Zwiebeln
und Pommes Frites

16,50 €

Jäger-Pfännchen

Schweinemedallions auf hausgemachten Knöpfle
mit angeschwenkten frischen Pilzen, Sc. Hollandaise
und buntes Gemüse

18,00 €

„Sauerländer Grillteller“

Drei verschiedene Steaks von Schwein, Rind und Pute
mit krossem Bacon, Grilltomate, Kräuterbutter,
Speckböhnchen und Bratkartoffeln

18,50 €

„Briloner-Ratsherr“

250 gr. Schweinerückensteak
mit geschmorten Waldpilzen und Kerbelbutter,
dazu hausgemachte Krusteln

15,50 €

„Hofmeister“

250 gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Kartoffelecken und Kräuter-Dip

19,50 €

zusätzlich Speckböhnchen oder Salat + 4,50 €

„Braumeister“

250 gr. Rumpsteak mit Bier-Zwiebel-Senf-Soße
und kleinen Kartoffelplätzchen

19,50 €

zusätzlich Speckböhnchen oder Salat + 4,50 €

Norwegische Fjordlachsschnitte
mit Honig-Sesam-Kruste auf Mango-Risotto

18,50 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Bärlauchnudeln mit Salat vom Buffet

18,50 €

Fast alle Gerichte können Sie auch als kleinere Portion bekommen!

Fragen Sie uns einfach!

Grün, bunt & lecker

Bunte gemischte Blattsalate,
angemacht
mit hausgemachtem Kräuter-Joghurt-Dressing
und ofenfrischem Baguette

Dazu wählen Sie:

- buntes, frisches Obst 9,50 €
- Hähnchenbrustfilet am Spieß 10,50 €
- Garnelen im Kartoffelmantel 11,50 €
- kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter 16,50 €

Kleines Leckerchen dazu

- Portion Pommes 2,50 €
- Portion Kartoffel-Ecken 2,50 €
- Portion Kroketten 2,50 €
- Portion Rösti 2,50 €
- Portion Krusteln 3,00 €
- Portion Knöpfle 3,00 €
- Portion Bratkartoffeln 3,00 €
- Beilagensalat vom Buffet 4,50 €
- Portion buntes Gemüse 4,50 €
- Portion Speckböhnchen 4,50 €

Allergenkarte kann beim Personal angefordert werden.

Ohne Fleisch, aber Lecker !

- Chili-Gemüse-Bandnudeln,
dazu einen Salat vom Buffet
9,50 €

Kleine Rösti

mit Tomate, Brokkoli und Käse überbacken

9,00 €

Gebackener Fetakäse

mit Honig und Kräutern auf bunten Blattsalaten mit Baguette

9,00 €

Linguine

mit Tomaten-Basilikum-Sugo, Pinienkernen und Parmesan

8,50 €

dazu Rosen vom Räucherlachs

14,50 €

Gemüse Cous-Cous mit Kräuterschmand

8,50 €

Bunte Gnocchi mit Gemüse

in Kräuterrahm und Käse überbacken

9,50 €

dazu Rosen vom Räucherlachs

14,50 €

Steinpilz-Ravioli

mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Oliven, Zwiebeln,
Lauch und Parmesan gratiniert

11,50 €

Wenn der kleine Hunger kommt

Gulaschsüppchen mit Brot 5,50 €

Gebackener Camembert

mit Toast, Butter und Preiselbeeren 8,50 €

„Strammer Max“

Brot belegt mit rohem und gekochtem Schinken,

Salami und 2 Spiegeleiern 9,00 €

„Toast Hawaii“

Toast mit Kochschinken, Ananas, Preiselbeeren

und Käse überbacken, Salatgarnitur 7,50 €

zusätzlich mit Sc. Hollandaise 9,00 €

Ragout Fin

Geflügelragout mit Champignons klassisch im Pastetchen,

Salatgarnitur 9,50 €

Eingelegter Sahnehering „Oma Elisabeth“

mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln 11,50 €

„Tommy's Krüstchen“

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

und Spiegelei auf Toast, Salatgarnitur

10,00 €

„Herren-Rösti“

Schweinerückensteak

mit krossem Speck und Schmorzwiebeln auf Rösti, Salatgarnitur

10,50 €

„Damen-Rösti“

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum

überbacken, auf Rösti, Salatgarnitur

10,50 €

Steaks

-Tommys Fleischeslust-

Liebe Gäste,

hiermit möchte Ihnen heute ganz besonders meine Steakkarte ans Herz legen. Ob Rib-Eye, T-Bone oder Tomahawk, in einem genussvoll gebratenen Steak liegt meine Leidenschaft. Leicht gewürzt, nach Wunsch englisch oder medium: gutes Rindfleisch besticht durch seine besondere Note. Wählen Sie Ihr persönliches Stück Steak, vielleicht mit einer kleinen Beilage dazu:

T-Bone Steak Dry Aged 500-600 gr	je 100 gr	12,- €
Neuseeländisches Rib-Eye-Steak 350 gr oder mehr...	je 100 gr	10,- €
Tomahawk Steak Dry Aged ab 2 Personen, ab 1,2 kg oder mehr...	je 100 gr	11,50 €
F flanksteak -Rodeo Qualität- ab 3 Personen, ab 1,5 kg oder mehr...	je 100 gr	9,50 €

Jede Steakvariation servieren wir Ihnen mit ofenfrischem Baguette und wahlweise mit weiße Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter. Zu einem frischen Salat vom Buffet lade ich Sie herzlich ein.

Dazu empfehle ich Ihnen aus unserer Abendkarte Bratkartoffeln, frisches Gemüse oder Pommes Frites.

Da ich immer bei all meinen Gerichten besonders auf Qualität und Geschmack großen Wert lege, melden Sie bitte kleine Gesellschaften mindestens 24 Stunden vorher an. Einzelportionen halte ich generell für meine Gäste bereit.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Tommy

Weitere Steakvariationen, wie Rumpsteak oder Schweinerückensteak finden Sie in meiner Abendkarte.

- Alle Angaben in Rohgewicht -