

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

½ Gebackene Paprikaschote,
gefüllt mit Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Ragout

8,50 €

½ Dutzend Weinbergschnecken,
klassisch mit Knoblauch-Kräuter-Butter und Käse überbacken

6,50 €

Gemischte Blattsalate mit Apfelbalsam,
und kleinen mit Lachscreme gefüllten lauwarmen Pastetchen

12,50 €

Mit Schwung aus der Kelle

- Leckere Süppchen -

Oma's Rindfleischsüppchen

mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich

5,00 €

Kürbis-Creme-Süppchen

mit Schmandnocke, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

6,00 €

Kartoffel-Senf-Süppchen

mit pochiertem Ei und Croutons

6,50 €

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

Für den großen Hunger

Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Currysoße
und frischem Obst umlegt, dazu Rosinen-Kokos-Reis

15,50 €

Puten-Pasta-Pfännchen

Gebratene Putenstreifen mit Paprika und Zwiebellauch,
kleine Pastasäckchen gefüllt mit Gartenkräutern,

15,50 €

Schweineschnitzel

mit frischen Waldpilzen in Rahm,
Pommes Frites und Salat vom Buffet

14,00 €

„Norweger Schnitzel“

Schweineschnitzel

mit Norweger Räucherlachs und Camembert überbacken,
dazu Preiselbeeren und Rösti

17,50 €

„Sauerländer Grillteller“

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

19,50 €

Rehragout aus dem Almer Forst

mit Haselnuß-Spätzle und Apfel-Preiselbeer-Kompott

18,50 €

Hirsch-Schnitzel in Nußpanade

mit Preiselbeeren, Krusteln und Salat vom Buffet

19,50 €

„Bürgermeister-Pfännchen“

250 g Schweinerückensteak

mit weißer Pfeffer-Cognac-Soße, Speckböhnchen
und hausgemachten Krusteln, im Pfännchen serviert

17,50 €

„Schaschlik-Spieß“

Schweinemedallions am Spieß mit Speck und Paprika,
feuriger Schaschlik-Soße, gebackenen Zwiebeln,
Pommes Frites und Salat vom Buffet

19,50 €

Norweger-Fjordlachs-Filet

auf Rahm-Blatt-Spinat mit Flusskrebsschwänzen
und hausgemachten Gnocchi

22,50 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Bärlauchnudeln mit Salat vom Buffet

19,50 €

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 10,50 €
- Hähnchenbrustfilet am Spieß 11,50 €
- gebackene Sesam-Garnelen 13,50 €
- kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter 17,50 €

Kleines Leckerchen dazu

Portion Pommes 2,50 €

Portion Kartoffel-Ecken 3,00 €

Portion Kroketten 2,50 €

Portion Rösti 2,50 €

Portion Krusteln 3,50 €

Portion Knöpfle 3,00 €

Portion Bratkartoffeln 3,50 €

Beilagensalat vom Buffet 4,50 €

Portion buntes Gemüse 4,50 €

Portion Speckböhnchen 4,50 €

Allergienkarte kann beim Personal angefordert werden.

Ohne Fleisch, aber Lecker !

Chili-Gemüse-Bandnudeln,

dazu einen Salat vom Buffet

9,50 €

Kleine Rösti, mediterran belegt
(Oliven, getrocknete Tomate, Lauch, Zwiebeln)
mit Gouda überbacken auf buntem Salatbett
11,00 €

Gebackener Fetakäse
mit Honig und Kräutern auf bunten Blattsalaten mit Baguette
9,00 €

Kleine gefüllte Pastasäckchen
mit Paprika und Zwiebellauch angeschwenkt,
Pesto Rosso und Parmesan
12,00 €

Hausgemachte bunte Gnocchi
in Salbei-Butter angeschwenkt, Parmesan
9,50 €

Zucchini-Schnitzel auf Tomaten-Ragout mit Kräuterreis
12,00 €

Steinpilz-Ravioli

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

12,50 €

Wenn der kleine Hunger kommt

Gulaschsüppchen mit Brot

5,50 €

Gebackener Camembert

mit Toast, Butter und Preiselbeeren

9,50 €

„Strammer Max“

Brot belegt mit rohem und gekochtem Schinken,

Salami und 2 Spiegeleiern

10,00 €

„Strammer Lachs“

Brot belegt mit Norweger Räucherlachs und 2 Spiegeleiern

13,50 €

Eingelegter Sahnehering „Oma Elisabeth“
mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln
12,50 €

„Tommy's Krüstchen“
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße
und Spiegelei auf Toast, Salatgarnitur
11,00 €

„Herren-Rösti“
Schweinerückensteak
mit krossem Speck und Schmorzwiebeln auf Rösti, Salatgarnitur
11,50 €

„Damen-Rösti“
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum
überbacken, auf Rösti, Salatgarnitur
11,50 €

Steaks

„Holzfäller“

250 g Argentinische Steakhüfte auf Bratkartoffeln
mit Schmorzwiebeln, gebratenem Bacon und Spiegelei

22,50 €

„Pfeffersteak“

250 g Rumpsteak mit weißer Pfeffer-Cognac-Soße, Pommes Frites

21,00 €

„Hofmeister“

250 g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelecken, Sour Cream

21,00 €

„Surf 'n' Turf“

250 g Rumpsteak mit 5 gebratenen Black Tiger Garnelen,
dazu hausgemachte Aioli und ofenfrisches Baguette

29,50 €

„Filet-Steak“

250 g Rinderfiletsteak

mit weißer Pfeffer-Cognac-Soße oder Kräuterbutter,

dazu hausgemachte Krusteln

32,00 €

350 g Neuseeländisches Rib-Eye-Steak

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

32,00 €

zusätzlich Salat vom Buffet oder Speckböhnchen + 4,50 €

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne auch ein
T-Bone (ab 500g) oder Tomahawk Steak (ab 1,2 kg) Dry Aged.

Bei Fragen sprechen Sie uns einfach an.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Tommy