

EIS-SPEZIALITÄTEN

- **Früchte-Becher** ^{k,3,4} € 6,75
*3 Kugeln gemischtes Eis (Erdbeere, Mango, Vanille)
mit frischem Obstsalat der Saison und Sahne*
- **Oma's Eierlikör-Becher** ^{k,3,4} € 6,50
*2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis
mit Oma's Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne*
- **Eiskaffee** ^{k,1,4} € 4,75
1 Kugel Vanilleeis mit eiskaltem Kaffee und Sahne
- **Dortmunder Sonne** ^{k,4} € 3,75
1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft

Gerne kennzeichnen wir im Verlauf der Karte alle Speisen und Getränke mit den unten aufgeführten Zusatzstoffen und Allergenen.

Zusatzstoffe:

1. koffeinhaltig, 2. mit Antioxidationsmitteln, 3. mit Konservierungsstoffen, 4. mit Farbstoffen, 5. mit Süßungsmitteln, 6. chininhaltig, 7. enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

- a. Weizen, b. Roggen, c. Dinkel, d. Hafer, e. Gerste, f. Krebstiere, g. Eier
h. Fische, i. Erdnüsse, j. Sojabohnen, k. Milch, l. Schalenfrüchte, m. Sellerie
n. Senf, o. Sesamsamen, p. Schwefeldioxid und Sulphite, q. Lupinen, r. Weichtiere

SolArgent Gastronomie GmbH, Wißstraße 26 - 28, 44137 Dortmund

Tel.: 0231 - 14 00 15 • Fax: 0231 - 558 08 85

www.koehlers-feinkost.de • E-Mail: info@koehlers-feinkost.de

WOCHENKARTE

warme Speisen von 11:30 - 17:00 Uhr

- **Koehler's Grünkohleintopf** ^{m,n,p,2,3} € 7,50
mit Wurzelgemüse und Mettwurstscheiben
- **Koehler's Grünkohl mit Bregenwurst**, ^{m,n,p,2,3} € 13,50
Senf und knusprigen Röstkartoffeln klein € 10,50
- **Im Kräutermantel gebackener Camembert** ^{a,k,p} € 12,50
*an Feldsalat mit Avocadospalten, Cherrytomaten,
Pinienkernen und Preiselbeergelee*
- **Rosa gebratene Entenbrustscheiben** ^{m,p} € 16,50
an Mangosauce mit Rotkohl und klein € 13,50
Kartoffeltalern
- **Ragout von der Hirschkeule** ^{a,g,h,k,m,n,p} € 18,50
mit Wurzelgemüse, Aprikosen-Confit klein € 15,50
und Kartoffelklößen
- **Gebratenes Skreifilet** ^{m,n,p} € 19,50
unter einer Schalotten-Speck-Kruste, klein € 16,50
*an leichter Senfsauce mit Gemüsestreifen
und knusprigen Bratkartoffeln*

Gerne kennzeichnen wir im Verlauf der Karte alle Speisen und Getränke mit Zusatzstoffen und Allergenen. Die Legende finden Sie hinten in unserer Karte.

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

KOEHLER`S SCHLEMMEREIEN

- **„Westfälische“ Kartoffelsuppe** ^{a,k,m,2,3} € 7,50
mit feinem Wurzelgemüse und Speck klein € 4,50
- **„Würzige“ Gulaschsuppe** ^{a,m,p} € 7,50
mit geschmortem Gemüse und Kräutern klein € 4,50
- **„Quiche Lorraine“** ^{a,g,k,m,n,p,2,3} € 7,50
an gemischten Blattsalaten in Kräuterdressing
- **„Ragout Fin“ von Kalb und Pute** ^{a,g,k,m,n,p} € 8,50
in der Blätterteigpastete und kleinem Salat
- **Zarte Matjesfilets mit Senf-Dill-Sauce,** ^{g,h,n,p} € 9,50
ingelegten Zwiebelringen und knusprigen Röstkartoffeln
- **Hähnchenbrust-Salat mit Cocktailsauce** ^{a,g,m,n,p} € 11,50
*in Himbeer-Balsamico-Dressing und frischem Obst
oder in Kräuterdressing und knackiger Rohkost*
- **Oma´s Sülze vom Kalb** ^{a,g,k,m,n,p} € 12,50
mit „Grüner Sauce“, Salatbouquet und Röstkartoffeln
- **„Schottischer“ Räucherlachs** ^{a,g,h,k,m,n,p,2} € 13,50
auf Kartoffelplätzchen mit „Grüner Sauce“, und Salat
- **„Dortmunder“ Blutwurst** ^{a,k,m,n,p} € 12,50
an kräftiger Brauhaussauce, Schmorzwiebeln, klein € 10,50
karamellisierten Apfelspalten und Kartoffelpüree
- **„Wiener Schnitzel“ vom Kalb** ^{a,g,k,m,n,p} € 18,50
mit Wild-Preiselbeeren, knusprigen Röstkartoffeln klein € 16,50

und kleinem Beilagensalat

ERGÄNZUNGEN ZUM FRÜHSTÜCK

- 1 gekochtes Bio-Ei ^g € 1,50
- Portion Bio-Rührei ^{g,k} oder Spiegeleier ^g € 3,50
- Portion Räucher- oder Graved-Lachs ^h
mit Sahne-Meerrettich ^{k,p,2} oder Senf-Dill-Sauce ^{g,n} € 4,95
- Portion (2 Scheiben)
*Schwäbischer Rahmkäse ^k, Holsteiner Schinken ³,
Rheinischer Saftschinken ^{2,3} oder Süßländer Salami ^{n,2,3}* € 2,00
- Portion Erdbeerkonfitüre, Honig oder Nutella ^{j,k} € 1,50
- Portion Butter oder Frischkäse ^k € 1,00
- 1 Brötchen ^a, 1 Mehrkornbrötchen ^{a,b,d,e,o} oder
2 Scheiben Sylter Vollkornbrot ^{b,e,k} € 1,00
- 1 Croissant ^{a,g,k} oder 1 Brioche ^{a,g,k} € 1,50
- „Seitenbacher“ Müslivariation mit Milch ^{a,d,e,k,l} € 1,50
*Vollkornflocken, Rosinen, Cornflakes, Sonnenblumenkerne
Mandelkerne, getrocknete Erdbeerstücke, Ahornsirup*
- Frische Früchte der Saison mit Quark und Honig ^k € 3,50
- **½ Brötchen ^a belegt mit**
*Schwäbischer Rahmkäse ^k, Holsteiner Schinken ³,
Rheinischer Saftschinken ^{2,3} oder Süßländer Salami ^{n,2,3}* € 2,55
*Räucher- oder Graved-Lachs ^h
mit Sahne-Meerrettich ^{k,p,2} oder Senf-Dill-Sauce ^{g,n}* € 4,95

Frühstückskarte

von 9.00 – 11:00 Uhr

- **Klassiker Frühstück** ^{a,g,k} € 4,95
1 Brötchen, 1 gekochtes Bio-Ei, Erdbeerkonfitüre, Butter
- **Französisches Frühstück** ^{a,g,k} vegetarisch € 3,95
1 Croissant, Erdbeerkonfitüre, Butter
- **Koehler`s Frühstück** ^{a,b,d,e,k,n,o,2,3} € 8,95
je 1 Brötchen und Mehrkornbrötchen, dazu Schwäbischer Rahmkäse, Rheinischer Saftschinken, Süßländer Salami, Erdbeerkonfitüre und Butter
- **Fitness Frühstück** ^{a,b,d,e,k,o} vegetarisch € 8,95
1 Mehrkornbrötchen und Sylter Vollkornbrot, dazu Schwäbischer Rahmkäse, Frischkäse, Erdbeerkonfitüre, Butter und frischer Obstsalat
- **Schlemmer Frühstück** ^{a,b,d,e,g,k,n,o,2,3} € 11,95
je 1 Brötchen, Mehrkornbrötchen und Croissant, dazu Schwäbischer Rahmkäse, Holsteiner Schinken, Rheinischer Saftschinken, Süßländer Salami, Erdbeerkonfitüre, Butter und 1 gekochtes Ei
- **Lachs Frühstück** ^{a,g,h,k,n,p,2} € 11,95
„Schottischer“ Räucher- und Graved-Lachs mit Sahne-Meerrettich, Senf-Dill-Sauce, 1 Brötchen und Butter
- **„Ach du dickes Ei“** ^{a,g,k} vegetarisch € 4,95
Portion Bio-Rührei oder Spiegeleier, 1 Brötchen und Butter

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

- **2014er Riesling sur lie** ^P 0,1l € 3,30
trocken, Rheingau – Weingut Querbach 0,2l € 6,10
- **2016er Lugana** ^P 0,1l € 3,30
trocken, Gardasee – Weingut Pratello 0,2l € 6,10

KOEHLER`S HAUSWEINE

- **2016er Grauer Burgunder** ^P 0,1l € 3,10
trocken, Kaiserstuhl - Weingut Bickensohler 0,2l € 5,70
- **2016er Spätburgunder Rosé** ^P 0,1l € 3,10
trocken, Kaiserstuhl - Weingut Bickensohler 0,2l € 5,70
- **2016er Chardonnay** ^P 0,1l € 3,10
trocken, Kaiserstuhl - Weingut Bickensohler 0,2l € 5,70
- **2014er Syrah** ^P 0,1l € 3,10
trocken, Italien - Weingut Paladin 0,2l € 5,70

CHAMPAGNER UND SEKT

- **Koehler`s Jubiläums-Sekt** ^P 0,1l € 3,90
- **Geldermann Sekt Rosé** ^P 0,1l € 5,90
- **Mandois Champagner** ^P 0,1l € 7,50

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

- **Kaffee**¹ Tasse € 2,40
aus eigener Röstung Pott oder Kännchen € 4,20
- **Espresso**¹ € 2,40
- **Schweizer Schümli**¹ € 2,60
- **Cappuccino**^{k,1} € 2,80
- **Milchkaffee**^{k,1} € 2,80
- **Latte Macchiato**^{k,1} € 2,80
- **Café au Chocolat**^{k,1} € 4,20
- **Rüdesheimer Kaffee**^{k,1} € 5,20
Kaffee mit Asbach-Uralt, Sahne und Kakao
- **Irish Coffee**^{k,1,4} € 5,20
Kaffee mit Whisky und Sahne
- **Kaffee Advocat**^{g,k,1} € 5,20
Kaffee mit Eierlikör, Sahne und Kakao
- **Russische Schokolade**^{k,1,4} € 5,20
heiße Schokolade mit Rum und Kakao

SCHOKOLADE UND TEE

- **Heiße Schokolade**^k Tasse € 2,40
mit Sahne Pott oder Kännchen € 4,20
- **Feine Tee-Komposition** Glas € 2,80
von „Ronnefeldt“ Kännchen € 4,40

Darjeeling, Earl Grey, Assam, Rotbusch-Vanille,
Kamille, Früchte, Pfefferminze oder Grüner-Tee

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

- **Tönissteiner Mineralwasser**
Medium oder Naturelle 0,25l € 2,40
- **Tönissteiner Naturelle** 0,75l € 5,50
- **San Pellegrino** 0,5l € 3,80
0,75l € 5,50
- **Apfelschorle aus „Heimischen Früchten“**
auch als Rhabarber und Johannisbeere erhältlich 0,3l € 2,90
- **Valensina Orangensaft** (kühlfrischer Direktsaft) 0,2l € 2,80
- **Coca-Cola**^{1,4}, **Cola light**^{1,4,5,7}, **Fanta**^{2,4}, **Sprite** 0,2l € 2,60
- **Bitter Lemon**^{2,6} 0,2l € 2,90
- **Brinkhoff's No.1 Premium Pilsener**^e 0,33l € 2,90
- **Erdinger Weißbier**^p 0,33l € 2,90
auch als alkoholfrei erhältlich

Alle Kaffee-Spezialitäten können Sie auch mit entkoffeiniertem Kaffee bestellen.