

## *Historie*

### „Zum alten Weinkeller“

Das 1984 eröffnete Lokal „Zum alten Weinkeller“ wurde um 1850 als Kohleschuppen errichtet.

Zeitgleich wurde die Zweigbahn gebaut, diese diente als Verbindungsstrecke zwischen dem Kohleschuppen und dem Bad Sassendorfer Bahnhof.

Die Haupteisenbahnlinie, die ebenfalls in dieser Zeit erbaut wurde, führte von Soest über Bad Sassendorf nach Lippstadt und Paderborn.

In dieser Phase wurde der Kohleschuppen durch die „Saline Sassendorf“ bewirtschaftet. In der Schlagader der Bad Sassendorfer Salzgewinnung wurden durch 70 Sälzerknechte die Salzpflanzen befeuert.

Im Jahre 1934 lösten die Bergwerke die Bad Sassendorfer Salzgewinnung mit einem wirtschaftlicheren Verfahren ab.

**Dies ebnete den Weg für den Umbau durch Fam. Bilke und Volker Kirst im Jahre 1984. Das einzigartig historische Lokal bietet jeher bis heute einen Treffpunkt für gesellige Weinkultur.**

*Genießen Sie diese!*

*Zum alten*  
**Weinkeller**

### **Zum alten Weinkeller**

Bismarckstraße 17  
59505 Bad Sassendorf

Tel: 0 29 21.52 655

[weinkeller-badsassendorf@online.de](mailto:weinkeller-badsassendorf@online.de)  
[www.zumaltenweinkeller-badsassendorf.de](http://www.zumaltenweinkeller-badsassendorf.de)

*leckerer aus unserer*  
**KELLERKÜCHE**

## Vorspeisen & Suppen

<b>Angemachter Fetakäse</b> mit Oliven und Brot .....	6,50 €
<b>Geräucherter Lachs</b> auf Kräuter-Röstinchen mit Creme Fraîche und Salat ..	12,50 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Rucolasalat, Pinienkernen und Parmesan .....	12,90 €
<b>Portion</b> Kräuterquark oder Schmalz .....	2,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter .....	2,90 €
<b>Westfälische Kartoffelsuppe</b> mit Mettendchen .....	5,50 €
<b>Käse-Lauchsuppe</b> mit Gehacktem .....	5,50 €
<b>Deftiger Gulaschtopf</b> mit Brot .....	5,90 €

## Salate

<b>Salatschüssel „Zum alten Weinkeller“</b> Klassiker mit Blattsalaten, Schafskäse und gebratener Poulardenbrust .....	14,50 €
vegetarisch .....	12,50 €
<b>Griechischer Salat</b> Blattsalate, Gurken, Tomaten, Ziegenkäse und Oliven mit herzhaftem Joghurdressing .....	13,90 €
kleine Portion .....	10,50 €
<b>„Gartenfrische Salate“</b> in Chilisauce mit gebratener Poulardenbrust, Orangenfilets und Walnüssen .....	14,40 €
kleine Portion .....	10,90 €
<b>Beilagensalat</b> Dressing nach Wahl .....	4,20 €

## Kleinigkeiten

<b>Ofenkartoffel „Klassiker“</b> mit Kräuterquark .....	8,90 €
<b>Ofenkartoffel „Champignon“</b> mit Kräuterquark und gebratenen Champignons .....	10,90 €
<b>Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs</b> und Kräuter-Creme Fraîche .....	12,50 €
<b>Ofenkartoffel „Züricher Art“</b> mit Poulardengeschnetzeltem .....	13,50 €
<b>Bratkartoffeln</b> und Spiegelei an Blattsalat .....	8,90 €
<b>Toast „Oma Brinks“</b> ein kleines Schnitzel mit gebr. Champignons, Schinkenstreifen und Sauce Hollandaise überbacken auf Toast .....	10,50 €
<b>Obatzter</b> angemachter Camembert .....	10,90 €
<b>Deftige marinierte Sülze</b> mit Bratkartoffeln .....	10,90 €
<b>Matjestopf</b> angemacht mit Äpfeln, Zwiebeln, Dill und Schmand dazu Bratkartoffeln .....	11,90 €
<b>Gebratene Blutwurst</b> mit geschmorten Zwiebeln auf Linsengemüse, Bratkartoffeln .....	12,50 €
<b>Feuriges Garnelenpfännchen</b> in nativem Olivenöl mit Knoblauch und Chili .....	13,90 €

## Hauptgerichte

<b>„Appenzeller“ Rösti</b> mit Spiegelei, Schinkenstreifen und Käse überbacken, kleiner Salat .....	12,90 €
<b>Toast „Zum alten Weinkeller“</b> gebratene Poulardenbrust auf Toast mit Ananas und Sauce Hollandaise überbacken an Blattsalat .....	13,50 €
<b>Weinkeller „Krüstchen“</b> zwei kleine Schnitzel mit gebratenen Champignons, Spiegelei, gek. Schinken und Bratkartoffeln .....	14,90 €
<b>Schnitzel „Badische Art“</b> zwei kleine Schnitzel mit Preiselbeeren, Birnen und Camembert überbacken, dazu Bratkartoffeln .....	15,50 €
<b>„Bad Sassendorfer“ Filettopf</b> 3 Medallions vom Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Champignons und Sauce Hollandaise dazu Kräuter-Röstinchen .....	16,50 €

## Steak

<b>Rumpsteak „Zum alten Weinkeller“</b> ca. 200 gr. mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat .....	21,50 €
<b>Pfeffriges Rumpsteak</b> ca. 200 gr. mit pikanter Pfeffersauce, Folienkartoffel und Speckbohnen .....	22,50 €

## Dessert

<b>Vanille-Quark-Creme</b> geschichtet mit Himbeeren und Sahne .....	5,50 €
<b>Schokoladensoufflé</b> mit Vanilleeis und Sahne .....	5,90 €

Zusatzstoffe und Allergene können Sie auf Anfrage einsehen.