

Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

Pfifferling-Rahm-Suppe 7,-

Ofenfrische Schweinshaxe 22,-
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

Lauwarmer bayrischer Kartoffelsalat 15,-
mit Weißwurst und süßem Senf

Bayrischer Leberkäse 16,-
auf Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage

Bayrische Creme 7,-
mit Erdbeerspiegel

Unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc No.2, trocken	0,2l	8,-
Weingut Arnold, Heuchelheim-Pfalz	0,75l	30,-

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage	7,-
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettendchenstücken	7,-
Gebratene Champignons mit Kräuterdip und Baguette	13,-
Gebratene Garnelen in Olivenöl mit frischem Knoblauch und Baguette	14,-
Münstersches Töttchen mit Hausbrot	13,-
Eine Spezialität des Münsterlandes unter anderem aus Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweineherz, Kalbsbrühe, Schweineschwarte. Hat Ähnlichkeit mit einem Ragout-Fin, hat aber einen höheren Fettanteil und ist in seiner Zusammensetzung deftiger und stärker gewürzt.	
.... kleine Portion	9,-
....zum Mitnehmen	8,-
Portion Tatar mit Eidotter, Hausbrot und Butter	15,-
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	16,-
Gemischte Blattsalate mit Kartoffel- oder Joghurtdressing	12,-
wahlweise mit Garnelen, Champignons, Schweinefiletspitzen oder Hähnchenbrust	16,-

Westfälisch gut...

Westfälisches Krüstchen

Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast
dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage 18,-

Junge Dicke Bohnen

mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln 18,-

Sauerbraten „Rheinische Art“

mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen 21,-

Westfälischer Tafelspitz

mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke 20,-

Weidelammfilets „Schäferin“

ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce,
Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin 28,-

Gratin nach Art des Hauses

Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln,
frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken
dazu eine Salatbeilage 21,-

Schweinemedallions „Pikante“

mit bunter Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln
und eine Salatbeilage 22,-

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste

auf Penne mit Tomaten-Pesto, Parmesan
und eine Salatbeilage 18,-

Klassiker

Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse
Bratkartoffeln und Preiselbeeren 24,-

Rumpsteak

mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 28,-

Pfeffersteak

Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce,
Grilltomate, grünen Bohnen mit Speck und Pommes Frites 31,-

Kalbsleber nach Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln,
Apfelscheiben und Kartoffelpüree und Salatbeilage 25,-

Schnitzel vom Schwein nach ungarischer Art

mit Süßkartoffelpommes, Paprikasauce und Salatbeilage 19,-

Vegetarisch & Fisch

Gratin von der Kartoffel

mit Marktgemüse und Käse überbacken 14,-

Angemachte Penne Nudeln

in Tomaten-Pesto, mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Walnüssen und frischem Rucola 15,-

Spinat-Süßkartoffel-Gnocchi

auf frischem Gemüse, in Kräuterrahmsauce
mit geriebenem Parmesan 16,-

Gebratener Lachs

auf frischem Gemüse an Weißweinsauce und Salzkartoffeln 19,-

Deckenbröck MIMIGERNAFORD

Bier vom Fass	0,3 l	0,4 l	Säfte (auch als Schorle)	
Brinkhoff's No 1	3,80	4,80	Rhabarbersaft	0,2 l 3,20
Finne Helles	4,20	5,20	Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 3,20
Schlösser Altbier	3,80	4,80	Maracujasaft	0,2 l 3,20
Altbier Bowle	4,60	5,60	Orangensaft	0,2 l 3,20
Büble Weizen	0,5 l	5,90		

Flaschenbier

Finne Brauerei, Münster	0,33 l	4,50
Büble Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,90
Jever Fun	0,33 l	3,90

Aperitif & Sekt

Münsterländer Aperitif	0,2 l	8,50
Aperol Spritz / Hugo	0,2 l	8,50
Glas Kiepenkerl Sekt	0,1 l	6,00
Champagner Veuve Clicquot	0,37 l	55,-
Champagner Veuve Clicquot	0,75 l	89,-

Schöffelhofer Grapefruit

Vita Malz	0,33 l	3,90
-----------	--------	------

Korn & Edelbrand

2 cl

Sasse Lagerkorn	4,00
Sasse Cigar Spezial	7,50
Sasse Weizenkorn	2,50
Sasse Kräuterwacholder	3,50
Sasse Sechser-Kräuter	3,50
Sasse Kakao mit Nuss	4,00
Sasse Himbeergeist	5,50
Sasse Williamsbirne	5,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	3,90
Selters medium	0,25 l	3,20
Selters medium	0,75 l	7,00
Selters naturell	0,25 l	3,20
Selters naturell	0,75 l	7,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,50

Sasse „Herrencreme-Likör“	4,50
Linie Aquavit	3,50
Sambuca	3,50
Grappa Optima Nonino	6,00
Ramazotti	3,50
J. Walker Red Label Whisky	4 cl 5,00

	0,3 l	0,4 l
Pepsi Cola	3,60	4,60
Pepsi Max	3,60	4,60
Seven Up	3,60	4,60
Saftschorle	3,90	4,90

Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen 9,-
mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

Paniertes Schweineschnitzel 11,-
mit Marktgemüse und Pommes Frites

Süße Nachspeisen

Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel 7,-
mit Vanille-Eiscreme und Sahne

Warmes Rhabarberkompott 7,-
mit Vanille-Eiscreme

Herrencreme 7,-
Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen

Duett von der Herrencreme 10,-
unser Herrencreme-Dessert im Duett mit einem Herrencreme-Likör

Heimbs Kaffee

Espresso	2,90
Tasse Kaffee Creme	3,00
Kaffee Creme groß	4,90
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Glas Ronnefeldt Tee	3,80

Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

Unsere Schoppen Weine

Weißwein

„Cab & Friends“ Rosé, Cabernet Sauvignon

QbA, trocken

Weingut Klaus Meyer, Pfalz

7,00

23,-

Riesling feinfruchtig

QbA, halbtrocken

Weingut Georg Meier, Pfalz

7,00

Grauburgunder

QbA, trocken

Weingut Klaus Meyer, Pfalz

7,00

Chardonnay Kalkstein

QbA, trocken

Weingut K.-H. Milch, Rheinhessen

7,50

24,-

Weißburgunder

QbA, trocken

Weingut Klaus Meyer, Pfalz

7,50

24,-

Rotwein

Saint Laurent

Weingut Geil, Rheinhessen

7,50

22,-

MAN Vintners, Skaapveld Shiraz, trocken

Weingut MAN Vintners

Coastal, Südafrika

7,50

22,-

Merlot

Montagne Noir

Foncalieu, Frankreich

7,50

23,-

Pinataro Primitivo, Nero di Troia

Weingut Tenuta Tagaro

Apulien, Italien

7,50

23,-

*Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Serviceteam