

# 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:**

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

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

**Münsterländer Hochzeitssuppe** 7,-  
mit Einlage

**Westfälische Kartoffelsuppe** 7,-  
mit Mettendchenstücken

**Gebratene Champignons** 13,-  
mit Kräuterdip und Baguette

**Gebratene Garnelen in Olivenöl** 14,-  
mit frischem Knoblauch und Baguette

**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** 15,-  
mit Eidotter, Hausbrot und Butter

**Hausgemachte Sülze** 16,-  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

**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,-

### **Schweinemedailles „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,-



# Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

---

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Fischstäbchen</b> mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	9,-
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Marktgemüse und Pommes Frites	11,-

## Süße Nachspeisen

<b>Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanille-Eiscreme und Sahne	7,-
<b>Warmes Rhabarberkompott</b> mit Vanille-Eiscreme	7,-
<b>Herrencreme</b> Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen	7,-
<b>Duett von der Herrencreme</b> unser Herrencreme-Dessert im Duett mit einem Herrencreme-Likör	10,-

## 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