

# Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

„Hokkaido“ Kürbissuppe 7,-

---

**Grünkohl „Westfälisch“**  
mit sanft gegartem Kassler, Mettendchen und Bratkartoffeln 16,-

**Gänsekeule**  
mit gefülltem Bratapfel, Apfelrotkohl und Speck-Kartoffelklöße 29,-

**Gänsebrust**  
mit gefülltem Bratapfel, Apfelrotkohl und Speck-Kartoffelklöße 29,-

---

**Apfel-Walnuss-Creme** 7,-

**Unsere Weinempfehlung:**

**Sauvignon Blanc No.2, trocken** 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...**

# Deckenbrocks

## MIMIGERNAFORD

---

### **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**

# Deckenbrocks

## MIMIGERNAFORD

---

### **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

<b>Bier vom Fass</b>		0,3 l	0,4 l	<b>Säfte (auch als Schorle)</b>	
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		
<b>Flaschenbier</b>				<b>Aperitif &amp; Sekt</b>	
Finne Brauerei, Münster	0,33 l		4,50	Münsterländer Aperitif	0,2 l 8,50
Büble Weizen <b>Alkoholfrei</b>	0,5 l		5,90	Aperol Spritz / Hugo	0,2 l 8,50
Jever Fun	0,33 l		3,90	Glas Kiepenkerl Sekt	0,1 l 6,00
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l		3,90	Champagner Veuve Clicquot	0,37 l 55,-
Vita Malz	0,33 l		3,90	Champagner Veuve Clicquot	0,75 l 89,-
<b>Alkoholfreie Getränke</b>				<b>Korn &amp; Edelbrand</b>	
Tafelwasser	0,5 l		3,90		2 cl
Selters medium	0,25 l		3,20	<b>Sasse Lagerkorn</b>	4,00
Selters medium	0,75 l		7,00	Sasse Cigar Spezial	7,50
Selters naturell	0,25 l		3,20	Sasse Weizenkorn	2,50
Selters naturell	0,75 l		7,00	Sasse Kräuterwacholder	3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l		3,50	Sasse Sechser-Kräuter	3,50
	0,3 l		4,60	Sasse Kakao mit Nuss	4,00
Pepsi Cola			4,60	Sasse Himbeergeist	5,50
Pepsi Max			4,60	Sasse Williamsbirne	5,50
Seven Up			4,60	Sasse „Herrencreme-Likör“	4,50
Saftschorle			4,90	Linie Aquavit	3,50
				Sambuca	3,50
				Grappa Optima Nonino	6,00
				Ramazotti	3,50
				J. Walker Red Label Whisky	4 cl 5,00

# 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