

Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

Pfifferling-Rahm-Suppe 7,-

Gebratener Seehecht
auf frischen Pfifferlingen mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 22,-

Feldsalat mit frischen Champignons & Pfifferlingen
lauwarmen Kartoffeldressing und Baguette 18,-

Rührei mit frischen Pfifferlingen
Bratkartoffeln und Salatbeilage 18,-

Frische Erdbeeren
mit Vanille-Eiscreme 7,-

Hörner Grauburgunder
QbA, trocken
Weingut Rheinhold und Thomas Hörner
Pfalz



0,2l 10,-
0,75l 31,-

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 und Salatbeilage und Bratkartoffeln 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

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

Schweinemedallions „Pikante“

mit bunter Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln
und einer gemischten Salatbeilage 22,-

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste

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

Classiker

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's

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			Aperitif & Sekt		
Finne Brauerei, Münster	0,33 l	4,50	Münsterländer Aperitif	0,2 l	8,50
Büble Weizen Alkoholfrei	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,-
Alkoholfreie Getränke			Korn & Edelbrand		2 cl
Tafelwasser	0,5 l	3,90	Sasse Lagerkorn		4,00
Selters medium	0,25 l	3,20	Sasse Cigar Spezial		7,50
Selters medium	0,75 l	7,00	Sasse Weizenkorn		2,50
Selters naturell	0,25 l	3,20	Sasse Kräuterwacholder		3,50
Selters naturell	0,75 l	7,00	Sasse Sechser-Kräuter		3,50
Schwepes Bitter Lemon	0,2 l	3,50	Sasse Kakao mit Nuss		4,00
			Sasse Himbeergeist		5,50
			Sasse Williamsbirne		5,50
			Sasse „Herrencreme-Likör“		4,50
	0,3 l	0,4 l	Linie Aquavit		3,50
Pepsi Cola	3,60	4,60	Sambuca		3,50
Pepsi Max	3,60	4,60	Grappa Optima Nonino		6,00
Seven Up	3,60	4,60	Ramazotti		3,50
Saftschorle	3,90	4,90	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