

Deckenbrocks

MIMIGERNAFORD

Bärlauch-Rahm-Suppe mit Croutôns 7,-

Putengeschnetzeltes
Champignon-Rahmsauce auf Butterspätzle und Salatbeilage 17,-

Gebratener Lammrücken
auf einem Waldpilz-Ragout
mit hausgemachten Kräuter-Dauphine-Kartoffeln 25,-

Westfälisches Pfefferpotthast
mit Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat 16,-

Bayrischer Leberkäse
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage 14,-

Mandarinencreme 7,-

2020er
Blanc de Noir, trocken
Weingut Johannes Geil
Rheinessen  0,2l 9,-

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Münsterländer Hochzeitssuppe 7,-
mit Einlage

Westfälische Kartoffelsuppe 7,-
mit Mettendchenstücken

Gebratene Champignons 10,-
mit Kräuterdip und Baguette

Gebratene Garnelen in Olivenöl 11,-
mit frischem Knoblauch und Baguette

Münstersches Töttchen mit Hausbrot 11,-

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 8,-

...zum Mitnehmen 7,-

Portion Tatar 13,-
mit Eidotter, Hausbrot und Butter

Hausgemachte Sülze 14,-
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Gemischte Blattsalate mit Kartoffel- oder Joghurtdressing 12,-

wahlweise mit Garnelen, Champignons,
Schweinefiletspitzen oder Hähnchenbrust 15,-

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,-

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

Bier vom Fass		0,3 l	0,4 l	Säfte (auch als Schorle)	
Brinkhoff's No 1		3,50	4,50	Rhabarbersaft	0,2 l 3,10
Finne Helles		3,80	4,80	Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 3,10
Schlösser Altbier		3,50	4,50	Maracujasaft	0,2 l 3,10
Altbier Bowle		4,40	5,40	Orangensaft	0,2 l 3,10
Büble Weizen		0,5 l	5,60		
Flaschenbier				Aperitif & Sekt	
Finne Brauerei, Münster		Sonderkarte		Münsterländer Aperitif	0,2 l 7,90
Büble Weizen				Aperol Spritz / Hugo	0,2 l 7,90
Alkoholfrei		0,5 l	5,60	Glas Kiepenkerl Sekt	6,00
Jever Fun		0,33l	3,50	Champagner Veuve Clicquot	0,37 l 55,-
Schöffelhofer				Champagner Veuve Clicquot	0,75 l 89,-
Grapefruit		0,33 l	3,50	Korn & Edelbrand 2 cl	
Vita Malz		0,33 l	3,50	Sasse Lagerkorn	3,80
Alkoholfreie Getränke				Sasse Cigar Spezial	7,50
Tafelwasser		0,5 l	3,90	Sasse Weizenkorn	2,50
Selters medium		0,25 l	3,10	Sasse Kräuterwacholder	3,50
Selters medium		0,75 l	6,90	Sasse Sechser-Kräuter	3,50
Selters naturell		0,25 l	3,10	Sasse Kakao mit Nuss	4,00
Selters naturell		0,75 l	6,90	Sasse Himbeergeist	5,50
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l	3,50	Sasse Williamsbirne	5,50
		0,3 l	0,4 l	Sasse „Herrencreme-Likör“	4,50
Pepsi Cola		3,40	4,40	Linie Aquavit	3,50
Pepsi Max		3,40	4,40	Sambuca	3,50
Seven Up		3,40	4,40	Grappa Optima Nonino	5,60
				Ramazotti	3,50
				J. Walker Red Label Whisky	4 cl 5,00

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	9,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites	11,-

Süße Nachspeisen

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

Heimbs Kaffee

Espresso	2,80
Tasse Kaffee Creme	2,90
Kaffee Creme groß	4,90
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,80
Glas Ronnefeldt Tee	3,80

Unsere Schoppen Weine

Weißwein

„Cab & Friends“ Rosé, Cabernet Sauvignon

QbA, trocken

Weingut Klaus Meyer, Pfalz

6,90

23,-

Riesling feinfruchtig

QbA, halbtrocken

Weingut Georg Meier, Pfalz

6,80

Grauburgunder

QbA, trocken

Weingut Klaus Meyer, Pfalz

6,60

Chardonnay Kalkstein

QbA, trocken

Weingut K.-H. Milch, Rheinhessen

6,90

24,-

Weißburgunder

QbA, trocken

Weingut Klaus Meyer, Pfalz

6,90

24,-

Rotwein

Saint Laurent

Weingut Geil, Rheinhessen

6,80

22,-

MAN Vintners, Skaapveld Shiraz, trocken

Weingut MAN Vintners

Coastal, Südafrika

6,90

22,-

Merlot

Montagne Noir

Foncalieu, Frankreich

6,90

23,-

Pinataro Primitivo, Nero di Troia

Weingut Tenuta Tagaro

Apulien, Italien

6,90

23,-

*Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Serviceteam