

Herzlich willkommen in

Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

Pikante Hokkaido-Rahmsuppe 6,90

Gebratenes argentinisches Rumpsteak
mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 26,90

Rührei mit frischen Pfifferlingen
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage 16,90

Gebratene Hähnchenbrust
auf frischer Pfifferlingrahmsauce
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 18,50

Hausgemachte Mandarinencreme 6,90

Unsere Lieblingsweine

2018er Arnold No.2 Sauvignon Blanc
QbA, trocken
Weingut Arnold
Südliche Weinstraße, Pfalz 28,00

2017er Black Print
Cuvée Rot, QbA trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz 44,00

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Münsterländer Hochzeitssuppe 6,90
mit Einlage

Westfälische Kartoffelsuppe 6,90
mit Mettendchenstücken

Gebratene Champignons 9,50
mit Kräuterdip und Baguette

Gebratene Garnelen in Olivenöl 10,90
mit frischem Knoblauch und Baguette

Münstersches Töttchen mit Hausbrot 10,90

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 7,50

....zum Mitnehmen 6,50

Portion Tatar 12,90
mit Eidotter, Hausbrot und Butter

Hausgemachte Sülze 11,90
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Gemischte Blattsalate mit Kartoffel- oder Joghurtdressing 11,50

wahlweise mit Garnelen, Champignons,
Schweinefiletspitzen oder Hähnchenbrust 14,90

Westfälisch gut...

Westfälisches Krüstchen

Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast
dazu ein Spiegelei und Salatbeilage 14,90

...gerne mit Bratkartoffeln 16,90

Junge Dicke Bohnen

mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln 15,90

Sauerbraten „Rheinische Art“

mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen 18,50

Westfälischer Tafelspitz

mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke 17,50

Weidelammfilets „Schäferin“

ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce,
Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin 26,00

Gratin nach Art des Hauses

Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln,
frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken
dazu eine Salatbeilage 17,90

Schweinemedailles „Pikante“

mit bunter Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln
und einer gemischten Salatbeilage 19,90

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste

auf Penne mit Pesto, Parmesan
und einer Salatbeilage 15,90

Klassiker

Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse
Bratkartoffeln und Preiselbeeren 23,00

Rumpsteak

mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 26,00

Pfeffersteak

Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce,
Grilltomate, grünen Bohnen im Speckmantel und Pommes Frites 28,50

Kalbsleber nach Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln,
Apfelscheiben und Kartoffelpüree und Salatbeilage 21,50

Schnitzel vom Schwein nach ungarischer Art

mit Süßkartoffelpommes und Salatbeilage 16,50

Vegetarisch & Fisch

Auf der Haut gebratener Seehecht

mit Butterkartoffeln, frischem Marktgemüse
und hausgemachter Kräuterbutter 16,50

Gratin von der Kartoffel

mit Marktgemüse und Käse überbacken 12,50

Variation von Couscous und Gemüse

Couscous und mediterranes Gemüse
mit Steinpilzen und gebratenen, südamerikanischen Bananen 14,90

Deckenbröckes

MIMIGERNAFORD

Bier vom Fass	0,3 l	0,4 l	Säfte (auch als Schorle)		
Brinkhoff's No 1	3,30	4,30	Rhabarbersaft	0,2 l	2,90
Jever Pils	3,30	4,30	Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,90
Büble Weizen	0,5 l	5,20	Maracujasaft	0,2 l	2,90
			Orangensaft	0,2 l	2,90

Aperitif & Sekt

Flaschenbier					
Büble Weizen			Münsterländer Aperitif	0,2 l	6,90
Alkoholfrei	0,5 l	5,20	Aperol Spritz / Hugo	0,2 l	6,90
Jever Fun	0,33l	3,30	Glas Kiepenkerl Sekt		5,50
Schöffelhofer			Champagner Veuve Clicquot	0,37 l	49,-
Grapefruit	0,33 l	3,30	Champagner Veuve Clicquot	0,75 l	85,-
Vita Malz	0,33 l	3,30			

Korn & Edelbrand 2 cl

Alkoholfreie Getränke

Selters medium	0,25 l	2,90	Sasse Lagerkorn		3,70
Selters medium	0,75 l	6,40	Sasse Cigar Spezial		7,50
Selters naturell	0,25 l	2,90	Sasse Weizenkorn		2,20
Selters naturell	0,75 l	6,40	Sasse Kräuterwacholder		3,30
Schwepes Bitter Lemon	0,2 l	3,10	Sasse Sechser-Kräuter		3,50
			Sasse Kakao mit Nuss		3,70
			Sasse Himbeergeist		5,50
			Sasse Williamsbirne		5,50
			Sasse „Herrencreme-Likör“		4,00
	0,3 l	0,4 l			
Pepsi Cola	3,10	3,90	Linie Aquavit		2,90
Pepsi Max	3,10	3,90	Sambuca		2,90
Seven Up	3,10	3,90	Grappa Optima Nonino		5,60
			Hennessy VSOP	4 cl	7,50
			Ramazotti	4 cl	4,50
			J. Walker Red Label Whisky	4 cl	4,90

Für unsere kleinen Gäste

Zwei kleine Bockwürstchen mit Apfelkompott und Pommes Frites	7,90
Fischstäbchen mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	8,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites	10,50

Süße Nachspeisen

Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Eiscreme und Sahne	6,50
Warmes Rhabarberkompott mit Vanille-Eiscreme	6,90
Herrencreme Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen	6,90
Duett von der Herrencreme unser Herrencrem-Dessert mit einem Herrencreme-Likör von Sasse	9,90

Heimbs Kaffee

Espresso	2,70
Tasse Kaffee Creme	2,70
Kaffee Creme groß	4,90
Cappuccino	3,30
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,60
Glas Ronnefeldt Tee	3,20

Unsere Schoppen Weine

Weißwein

2018	„Cab & Friends“ Rosé, Cabernet Sauvignon QbA, trocken Weingut Klaus Meyer, Pfalz	6,80	21,00
2019	Riesling feinfruchtig QbA, halbtrocken Weingut Georg Meier, Pfalz	6,50	
2018	Grauburgunder QbA, trocken Weingut Oskar Jülg, Pfalz	6,50	
2017	Chardonnay Kalkstein QbA, trocken Weingut K.-H. Milch, Rheinhessen	6,90	23,00
2018	Kallfelz Weißburgunder QbA, trocken Weingut Albert Kallfelz, Mosel	6,80	23,00

Rotwein

2016	Kirrweiler ,St. Laurent Kabinett, trocken Weingut Faubel, Pfalz	6,50	21,00
2017	MAN Vintners, Skaapveld Shiraz, trocken Weingut MAN Vintners Coastal, Südafrika	6,50	21,00
2018	Merlot Montagne Noir Foncalieu, Frankreich	6,80	22,50
2018	Pinataro Primitivo, Nero di Troia Weingut Tenuta Tagaro Apulien, Italien	6,90	22,50

*Jahrgangsänderungen vorbehalten