

Unser Wochenangebot

ab dem 15.05.2024

Spargelcremesuppe

mit Sahnehaube

9,-

Gebatener weißer und grüner Spargel

an Dreierlei Gnocchi, Tomaten-Pesto und Parmesan

22,-

Deutsches Beefsteak

auf Demi-glace, geschmorten Zwiebeln,
Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu eine Salatbeilage

21,-

Geröstetes Mandeleis auf einem Fruchtspiegel

9,-

Empfehlung des Monats



Gin Wildberry

auf Eis und mit frischer Minze

9,90

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Münsterländer Hochzeitssuppe

mit Einlage

9,-

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Mettendchenstücken und Croûtons

9,-

Gebratene Champignons

mit Kräuterdip und Baguette

14,-

Gebratene Garnelen in Olivenöl

mit frischem Knoblauch und Baguette

15,-

Hausgemachte Sülze

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

18,-

Münstersches Töttchen mit Hausbrot

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 11,-

...große Portion 14,-

...zum Mitnehmen 9,-

Tatar vom Rind

mit Eidotter, Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Salz, Pfeffer, Senf angemacht dazu Hausbrot und Butter

...kleine Portion 17,-

...große Portion 21,-

Gemischter Salat mit Kartoffel- oder Joghurtdressing

verschiedene Blattsalate, Paprika, angemachte Gurkenscheiben, Cherry-Tomaten und Möhren

klein groß

12,- 16,-

...mit Hähnchenbrust

16,- 21,-

...mit gebratenem Lachsfilet oder Garnelen

16,- 21,-

...mit gebratenen Champignons

16,- 21,-

...mit Schweinefiletspitzen

16,- 21,-

Westfälisch gut...

Westfälisches Krüstchen

Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast
dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage 21,-

Junge Dicke Bohnen

mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln 20,-

Sauerbraten „Rheinische Art“

mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen 23,-

Westfälischer Tafelspitz

mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke 23,-

Weidelammfilets „Schäferin“

ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce,
Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin 29,-

Gratin nach Art des Hauses

Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln,
frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken
dazu eine Salatbeilage 24,-

Schweinemedallions „Pikante“

mit bunter Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin
und frischem Marktgemüse 25,-

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste

auf Penne mit Tomaten-Pesto, Parmesan
und eine Salatbeilage 21,-

Kalbsleber nach Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und Salatbeilage 27,-

Klassiker

Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse
Bratkartoffeln und Preiselbeeren 26,-

Rumpsteak

mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 32,-

Pfeffersteak

Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce,
Grilltomate, grünen Bohnen mit Speck und Pommes Frites 35,-

Schnitzel vom Schwein nach ungarischer Art

mit Süßkartoffelpommes, Paprikasauce und Salatbeilage 21,-

Vegetarisch & Fisch

Mediterraner Couscous



mit gebratenem Pak Choi dazu südamerikanischen Bananenscheiben,
nappiert mit Tomaten-Basilikum-Sauce 18,-

Angemachte Penne Nudeln

in Tomaten-Pesto, mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Walnüssen und frischem Rucola 17,-

Dreierlei Gnocchi

Spinat, Süßkartoffel und Rote Beete Gnocchi mit frischem Gemüse
und Kräuterrahmsauce, dazu geröstete Sonnenblumenkerne 18,-

Gebratener Lachs auf frischem Gemüse

dazu Weißweinsauce und Salzkartoffeln 22,-

Gebratenes Zanderfilet

auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto,
Butterkartoffeln und einer Salatbeilage 26,-

Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

Getränke

Bier vom Fass		0,3 l	0,4 l	Säfte (auch als Schorle)	
Brinkhoff's No 1		3,90	4,90	Rhabarbersaft	0,2 l 3,20
Finne Helles		4,30	5,30	Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 3,20
Schlösser Altbier		3,90	4,90	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		
Alkoholfrei					
Finne Beach Brew, Münster	0,33 l		4,60	Münsterländer Aperitif	0,2 l 8,90
Büble Weizen				Aperol Spritz	0,2 l 8,50
Alkoholfrei	0,5 l		5,90	Lillet Wild Berry	0,2 l 8,50
Brinkshoffs 0,0	0,33 l		3,90	Gin Wild Berry	0,2 l 9,90
Alkoholfrei				Glas Kiepenkerl Sekt	0,1 l 6,00
Vita Malz	0,33 l		3,90	Bombay Sapphire Dry Gin-Tonic	9,90
Alkoholfreie Getränke			Korn & Edelbrand		
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 Münsterländer 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		3,70	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	3,90		4,90	Sambuca	3,50
Pepsi Zero	3,90		4,90	Grappa Optima Nonino	6,00
Seven Up	3,90		4,90	Ramazotti	3,50
Saftschorle	3,90		4,90	J. Walker Red Label Whisky	4 cl 5,00
Mirinda	3,90		4,90		
Spezi	3,90		4,90		

Unsere Schoppen Weine

Weißwein	0,2l	0,75l	Rotwein	0,2l	0,75l
Hauswein, Italien			Hauswein, Italien		
Chardonnay, Veneto	6,50		Cabernet Sauvignon IGP	6,50	
Grauburgunder			Saint Laurent		
QbA, trocken			Weingut Geil, Rheinhessen,	7,50	22,00
Weingut Klaus Meyer			trocken		
Pfalz	7,00		MAN Vintners, Skaapveld Shiraz, trocken		
Chardonnay Kalkstein			Weingut MAN Vintners		
QbA, trocken			Coastal, Südafrika,	7,50	22,00
Weingut K.-H. Milch,			trocken		
Rheinhessen	7,50	24,00	Merlot Montagne Noir		
Weißburgunder			Foncalieu, Frankreich,	7,50	23,00
QbA, trocken			Trocken		
Weingut Klaus Meyer,			Pinataro Primitivo, Nero di Troia		
Pfalz	7,50	24,00	Weingut Tenuta Tagaro		
Riesling			Apulien, Italien,	7,50	23,00
QbA, feinfruchtig			trocken		
Weingut Meier, Pfalz	7,00		Roséwein	0,2l	0,75l
			Hörner Horny Rosé		
			Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder		
			Weingut Hörner, Pfalz	7,00	23,00

*Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Serviceteam

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen

mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

10,-

Paniertes Schweineschnitzel

mit Marktgemüse und Pommes Frites

12,-

Süße Nachspeisen

Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanille-Eiscreme und Sahne

8,-

Warmes Rhabarberkompott

mit Vanille-Eiscreme

8,-

Herrencreme

Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen

8,-

Duett von der Herrencreme

unser Herrencreme-Dessert im Duett mit einem Herrencreme-Likör

11,-

Heimbs Kaffee

Espresso	2,90
Tasse Kaffee Creme	3,00
Latte Macchiato	3,90
Cappuccino	3,60
Glas Ronnefeldt Tee	3,90