

## Unser Wochenangebot

ab dem 26.06.2024

### **Pfifferling-Rahmsuppe**

mit Einlage

9,-

---

### **Rührei mit frischen Pfifferlingen**

dazu Bratkartoffeln und eine kleine Salatbeilage

22,-

### **Feldsalat mit frischen Pfifferlingen**

dazu lauwarmes Kartoffeldressing und Baguette

22,-

---

### **Frische Erdbeeren mit Vanille-Eiscreme**

9,-

## Empfehlung des Monats



### **Secco mit Erdbeeren**

auf Eis, mit Limettensaft

9,-

## 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**

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

### **Schweinemedailles „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

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>	<b>Säfte</b>	<b>0,2 l</b>
Brinkhoff's No 1	3,90	4,90	Rhabarbersaft	3,50
Finne Helles	4,30	5,30	Apfelsaft naturtrüb	3,50
Schlösser Altbier	3,90	4,90	Maracujasaft	3,50
Altbier Bowle	4,90	6,10	Orangensaft	3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier	<b>0,5 l</b>	6,10		

### Alkoholfreie Flaschenbiere

Finne Beach Brew, aus Münster	0,33 l	4,60
Büble Weizen alk. frei	0,5 l	6,10
Brinkshoff's 0,0 %	0,33 l	3,90
Vita Malz	0,33 l	3,90

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	3,90
Selters medium	0,25 l	3,20
	0,75 l	7,00
Selters naturell	0,25 l	3,20
	0,75 l	7,00
	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
Pepsi Cola	3,90	4,90
Pepsi Zero	3,90	4,90
Seven Up	3,90	4,90
Pepsi Orange	3,90	4,90
Spezi	3,90	4,90
Saftschorle	3,90	4,90
Schweppes	<b>0,2 l</b>	3,70
Bitter Lemon, Tonic Water		

### Aperitif & Sekt

Weinschorle - Weiß/Rot/Rosé	0,2 l	5,90
Münsterländer Aperitif	0,2 l	8,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,90
Gin Wild Berry	0,2 l	9,90
Secco trocken	0,1 l	6,00
Gin-Tonic mit	0,3 l	9,90
Bombay Sapphire Dry		
Aperol Spritz	0,2 l	8,90
<i>(auch alkoholfrei möglich)</i>		

Glas Kiepenkerl Sekt	0,1 l	6,00
<i>(auch alkoholfrei möglich)</i>		

### Aus der Feinbrennerei Sasse 2cl

Sasse Lagerkorn	4,00
Sasse Cigar Spezial	7,50
Sasse Münsterländer Weizenkorn	2,50
Sasse Kräuterwacholder	3,50
Sasse Sechser-Kräuter	3,50
Sasse Kakao mit Nuss	4,00
Sasse Himbeergeist	5,50
Sasse Williamsbirne	5,50
Sasse „Herrencreme-Likör“	4,50

### Spirituosen 2cl

Linie Aquavit	3,50	
Sambuca	3,50	
Grappa Marzadro Barrique	6,00	
Ramazzotti	3,50	
J. Walker Red Label Whisky	4 cl	5,00
Bombay Sapphire Dry Gin	4 cl	5,00

## Unsere Schoppen Weine

<b>Weißwein</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>	<b>Rotwein</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
Hauswein Chardonnay, trocken Veneto, Italien		6,50	Hauswein, Italien Cabernet Sauvignon IGP	6,50	
Meyer Grauburgunder trocken, Weingut Meyer, Pfalz		7,50	St. Laurent trocken, Weingut Geil, Rheinessen	8,00	24,00
Riesling feinfruchtig, Bio QbA, Weingut Meier, Pfalz		7,50	M.A.N Vintners Shiraz, trocken, Weingut M.A.N Cape South Coast, Südafrika	8,00	24,00
Chardonnay vom Kalkstein QbA, trocken, Weingut Milch, Rheinessen		8,00	Montagne Noir Merlot IGP, trocken, Pays d`Oc, Frankreich	8,00	25,00
Meyer Weißburgunder QbA, trocken, Weingut Klaus Meyer, Pfalz		8,00	Pinataro Primitivo IGT, trocken, Tenuta Tagaro, Apulien, Italien	8,00	25,00
		26,00			
		26,00			
			<b>Roséwein</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
			Horny Rosé Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder QbA, trocken, Weingut Hörner, Pfalz	7,50	25,00

\*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	3,20
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Glas Ronnefeldt Tee	4,20