

## Kulinarische Highlights

**Bärlauch-Rahm-Suppe** 9,-  
mit Croûtons, dazu Baguette

---

**Gebratene Schweinefilets** 26,-  
mit Ziegenkäse überbacken auf Kräuterseitlingen und Cherry-Tomaten,  
dazu Dauphine-Kartoffeln

**Matjesfilet „Hausfrauenart“** 23,-  
mit Violetten Kartoffeln, dazu eine Salatbeilage

---

**Schokoladen-Kaffee-Mascarpone-Creme** 9,-

## Regional. Echt. Gut. – Unser Getränketipp



**„Winterlicher Pflaumen-Spritz“** 8,90

Sasse Pflaumenlikör mit trockenem Secco auf Eis,  
dazu eine Orangenscheibe



**„Sasse Wellpaero“** 8,90

**Der Alkoholfreie Aperitif aus der Feinbrennerei Sasse**

Aus frischen Kräutern wie Melisse und Minze,  
kombiniert mit Ingwer und Zitrone. Aufgegossen mit etwas  
Mineralwasser.

Diese 0,0% alkoholfreie Alternative ist für jeden ein  
Genuss! Ein schönes Spiel aus Süße, Säure und Bitterkeit.

*Am liebsten kontaktlos – wir bevorzugen EC-Kartenzahlung und danken Ihnen herzlich!*

# Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

---

Keimzelle:

## Mimigernaford

Ein natürlicher Übergang über die Aa im Bereich Spiegelturm ist Münsters Keimzelle.

Hier entstand die Sachsen-Siedlung Mimigernaford, hier gründete Liudger auf dem Horsteberg sein Kloster.

Von hier ausgehend entstanden die Pfarren Überwasser und St. Lamberti.

Die stolzen Bürger bauten ihr Rathaus auf dem Prinzipalmarkt absichtlich übertrieben prächtig, um den Bischof gegenüber in seinem Dom zu ärgern.



## Vorspeisen & Kleinigkeiten

<b>Münsterländer Hochzeitssuppe</b> mit Einlage	9,-																		
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehaube	9,-																		
<b>Gebratene Champignons</b> mit Kräuterdip und Baguette	14,-																		
<b>Gebratene Garnelen in Olivenöl</b> mit frischem Knoblauch und Baguette	15,-																		
<b>Hausgemachte Sülze</b> mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	18,-																		
<b>Münstersches Töttchen mit Hausbrot</b>  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.	<i>...kleine Portion</i> 11,- <i>...große Portion</i> 14,-																		
<b>Tatar vom Rind</b> mit Eidotter, Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Salz, Pfeffer, Senf angemacht dazu Hausbrot und Butter	<i>...kleine Portion</i> 17,- <i>...große Portion</i> 21,-																		
<b>Gemischter Blattsalat</b> verschiedene Blattsalate, Paprika, angemachte Gurkenscheiben, Cherry-Tomaten und Möhren, wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing	<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right;">klein</th> <th style="text-align: right;">groß</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">12,-</td> <td style="text-align: right;">16,-</td> </tr> <tr> <td>...mit Hähnchenbrust</td> <td style="text-align: right;">16,-</td> <td style="text-align: right;">21,-</td> </tr> <tr> <td>...mit gebratenem Lachsfilet oder Garnelen</td> <td style="text-align: right;">16,-</td> <td style="text-align: right;">21,-</td> </tr> <tr> <td>...mit gebratenen Champignons</td> <td style="text-align: right;">16,-</td> <td style="text-align: right;">21,-</td> </tr> <tr> <td>...mit Schweinefiletspitzen</td> <td style="text-align: right;">16,-</td> <td style="text-align: right;">21,-</td> </tr> </tbody> </table>		klein	groß		12,-	16,-	...mit Hähnchenbrust	16,-	21,-	...mit gebratenem Lachsfilet oder Garnelen	16,-	21,-	...mit gebratenen Champignons	16,-	21,-	...mit Schweinefiletspitzen	16,-	21,-
	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...

<b>Westfälisches Krüstchen</b>	22,-
Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage	
<b>Junge Dicke Bohnen</b>	20,-
mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln	
<b>Sauerbraten „Rheinische Art“</b>	24,-
mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen	
<b>Westfälischer Tafelspitz</b>	24,-
mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete und Gewürzgurke	
<b>Weidelammfilets „Schäferin“</b>	29,-
ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce, Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin	
<b>Schweinemedallions „Pikante“</b>	26,-
mit bunter Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse	
<b>Hähnchenbrust in einer Sesamkruste</b>	21,-
auf Bandnudeln, Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten	
<b>Kalbsleber nach Berliner Art</b>	27,-
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Salatbeilage	

## Klassiker

<b>Wiener Schnitzel</b>	28,-
zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>Rumpsteak</b>	32,-
mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
<b>Pfeffersteak</b>	35,-
Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce, Grilltomate, grünen Bohnen mit Speck und Pommes Frites	
<b>Schnitzel vom Schwein nach ungarischer Art</b>	21,-
mit Süßkartoffelpommes, Paprikasauce und Salatbeilage	

## Vegetarisch & Fisch

<b>Mediterraner Couscous</b> 	19,-
mit gebratenem Pak Choi dazu südamerikanischen Bananenscheiben, nappiert mit Tomaten-Basilikum-Sauce	
<b>Dreierlei Gnocchi</b>	19,-
Spinat, Süßkartoffel und Rote Beete Gnocchi mit frischem Gemüse und Kräuterrahmsauce, dazu geröstete Sonnenblumenkerne	
<b>Gebratener Lachs auf frischem Gemüse</b>	22,-
dazu Weißweinsauce und Salzkartoffeln	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	26,-
auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto, Butterkartoffeln und einer Salatbeilage	
<b>Veganes Krüstchen</b> 	22,-
Veganes Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage mit Kartoffeldressing	

# 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
Brinkhoff'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  
*(auch alkoholfrei möglich)*

Glas Kiepenkerl Sekt 0,1 l 6,00  
*(auch alkoholfrei möglich)*

### 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

# Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

## 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	26,00	
Riesling feinfruchtig, Bio QbA, Weingut Meier, Pfalz		7,50	Sandstone Shiraz trocken, Casa Ermelinda Freitas - Vinhos, Portugal	8,00	26,00	
Chardonnay vom Kalkstein QbA, trocken, Weingut Milch, Rheinessen		8,00	26,00	Montagne Noir Merlot IGP, trocken, Pays d`Oc, Frankreich	8,00	26,00
Meyer Weißburgunder QbA, trocken, Weingut Klaus Meyer, Pfalz		8,00	26,00	Pinataro Primitivo IGT, trocken, Tenuta Tagaro, Apulien, Italien	8,00	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

# Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

## 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

*Am liebsten kontaktlos – wir bevorzugen EC-Kartenzahlung und danken Ihnen herzlich!*

