

Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

Saisonale Highlights

Spargelcremesuppe  mit Einlage 9,-

Kikok-Hühnchen-Ragout 29,-
mit frischem grünem und weißem Spargel, dazu Erbsen und Mangold,
serviert mit Kritharaki

Gebratenes Kap-Seehechtfilet 24,-
auf frischem Spinat, dazu Hummersoße und Salzkartoffeln

Orangen-Limetten-Creme mit Schokoladenstückchen  9,-

Unsere Empfehlungen



Gin Wildberry 9,90
auf Eis und mit frischer Minze

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



Vegetarisch



Vegan

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.



Vegetarisch



Vegan

Vorspeisen & Kleinigkeiten

| | |
|--|-------------------|
| Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage | 9,- |
| Tomatencremesuppe  mit Sahnehaube | 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. | |
| <i>...kleine Portion</i> | 11,- |
| <i>...große Portion</i> | 14,- |
| Tatar vom Rind | |
| mit Eidotter, Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Salz, Pfeffer, Senf angemacht dazu Hausbrot und Butter | |
| <i>...kleine Portion</i> | 17,- |
| <i>...große Portion</i> | 21,- |
| Gemischter Blattsalat  | klein groß |
| verschiedene Blattsalate, Paprika, angemachte Gurkenscheiben, Cherry-Tomaten und Möhren, wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing | |
| | 12,- 16,- |
| ...mit Hähnchenbrust | 16,- 21,- |
| ...mit gebratenem Lachsfilet oder Garnelen | 16,- 21,- |
| ...mit gebratenen Champignons | 16,- 21,- |
| ...mit Schweinefiletspitzen | 16,- 21,- |



Vegetarisch



Vegan

Westfälisch gut...

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



Vegetarisch



Vegan

Klassiker

- Wiener Schnitzel** 28,-
zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse
Bratkartoffeln und Preiselbeeren
- Rumpsteak** 32,-
mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln
- Pfeffersteak** 35,-
Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce,
Grilltomate, grünen Bohnen mit Speck und Pommes Frites
- Schnitzel vom Schwein nach ungarischer Art** 25,-
mit Süßkartoffelpommes, Paprikasauce und Salatbeilage

Vegetarisch & Fisch

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



Vegetarisch



Vegan

Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

Getränke

| Bier vom Fass | 0,3 l | 0,4 l | Säfte | 0,2 l |
|------------------------------|--------------|--------------|---------------------|--------------|
| Brinkhoff's No 1 | 4,10 | 5,10 | Rhabarbersaft | 3,50 |
| Finne Helles | 4,60 | 5,60 | Apfelsaft naturtrüb | 3,50 |
| Schlösser Altbier | 4,10 | 5,10 | Maracujasaft | 3,50 |
| Altbier Bowle | 4,90 | 6,10 | Orangensaft | 3,50 |
| Allgäuer Büble Edelweissbier | 0,5 l | 6,20 | | |

Alkoholfreie Flaschenbiere

| | | |
|----------------------------------|--------|------|
| Finne Beach Brew, aus Münster | 0,33 l | 4,60 |
| Büble Weizen alk. frei | 0,5 l | 6,20 |
| Brinkshoff's 0,0 % | 0,33 l | 4,10 |
| Vita Malz | 0,33 l | 4,10 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|------------------|--------|------|
| Tafelwasser | 0,5 l | 3,90 |
| Selters medium | 0,25 l | 3,30 |
| | 0,75 l | 7,50 |
| Selters naturell | 0,25 l | 3,30 |
| | 0,75 l | 7,50 |

| | 0,3 l | 0,4 l |
|--------------|--------------|--------------|
| Pepsi Cola | 4,10 | 5,10 |
| Pepsi Zero | 4,10 | 5,10 |
| Seven Up | 4,10 | 5,10 |
| Pepsi Orange | 4,10 | 5,10 |
| Spezi | 4,10 | 5,10 |
| Saftschorle | 4,10 | 5,10 |

| | | |
|---------------------------|--------------|------|
| Schweppes | 0,2 l | 3,90 |
| 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 Bombay Sapphire Dry | 0,3 l | 9,90 |

| | | |
|--|-------|------|
| Aperol Spritz <i>(auch alkoholfrei möglich)</i> | 0,2 l | 8,90 |
|--|-------|------|

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

| | | |
|---|-------|------|
| Sasse Wellpaero <i>(Alkoholfreier Aperitif 0,0%)</i> | 0,2 l | 8,90 |
|---|-------|------|

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 |



Vegetarisch



Vegan

Unsere offenen Weine

| Weißwein | 0,2l | 0,5l | 0,75l |
|--|-------------|-------------|--------------|
| Hauswein, Chardonnay, trocken, Italien | 6,90 | 17,00 | |
| Riesling feinfruchtig, Bio  | | | |
| QbA, halbtrocken, Weingut Georg Meier, Weyher, Pfalz | 7,90 | 19,50 | |
| Meyer Grauburgunder | | | |
| QbA, trocken, Weingut Klaus Meyer, Pfalz | 7,90 | 19,50 | |
| Chardonnay vom Kalkstein | | | |
| QbA, trocken, Weingut Milch, Rheinhessen | 8,50 | | 29,- |
| Meyer Weißburgunder | | | |
| QbA, trocken, Weingut Klaus Meyer, Pfalz | 8,50 | | 29,- |
| Rosé | | | |
| Horny Rosé | | | |
| Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder | | | |
| QbA, trocken, Weingut Hörner, Pfalz, | 7,90 | | 27,- |
| Rotwein | | | |
| Hauswein, Cabernet Sauvignon, trocken, Italien | 6,90 | 17,00 | |
| Sandstone Shiraz | | | |
| trocken , Casa Ermelinda Freitas - Vinhos, Portugal | 8,50 | | 29,- |
| St. Laurent | | | |
| QbA, trocken, Weingut Geil, Rheinhessen | 8,50 | | 29,- |
| Pascaline Merlot, trocken | | | |
| IGP, Vignobles Foncalieu, Frankreich | 8,50 | | 29,- |
| Pinataro Primitivo | | | |
| IGT, trocken, Tenuta Tagaro, Apulien, Italien | 8,90 | | 30,- |

*Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Serviceteam



Vegetarisch



Vegan

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

Pudding mit Vanille-Geschmack, Rum und Schokoladenstückchen

8,-

Duett von der Herrencreme

unser Herrencreme-Dessert im Duett mit einem Herrencreme-Likör

11,-

Heimbs Kaffee

| | |
|---------------------|------|
| Espresso | 3,00 |
| Tasse Kaffee Creme | 3,30 |
| Cappuccino | 3,80 |
| Latte Macchiato | 4,20 |
| Glas Ronnefeldt Tee | 4,20 |

Eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Stoffen liegt an der Theke zur Einsicht bereit.

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



Vegetarisch



Vegan