Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

Saisonale Highlights

Pikante Kürbiscremesuppe 9,-
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnehaube,
dazu Baguette

Knusprig gebratene Gänsekeule 36,-
mit kräftiger Bratensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl, Bratapfel
und herzhaftem Speckkloß

Zart gebratene Gänsebrust 36,-
mit kräftiger Bratensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl, Bratapfel
und herzhaftem Speckkloß

Grünkohl „Westfälisch“ 25,-
mit herzhaftem Kassler und Mettendchen, dazu Bratkartoffeln

oder

mit Lupinen-Bällchen und Bratkartoffeln

Crème brûlée 9,-

Unsere Empfehlung

FINNE – BIO SCOTTISH ALE 0,33 l Flasche 5,80
Malzbetontes, feines Bio-Craftbeer aus Münster. Mit samtig-rotem Malzkörper und Noten von feinem Karamell, Kaffee und dunkler Schokolade. Weich und harmonisch im Abgang.

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

mastercard maestro VISA V PAY

Vegetarisch *Vegetarisch* Vegan *Vegan*

Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

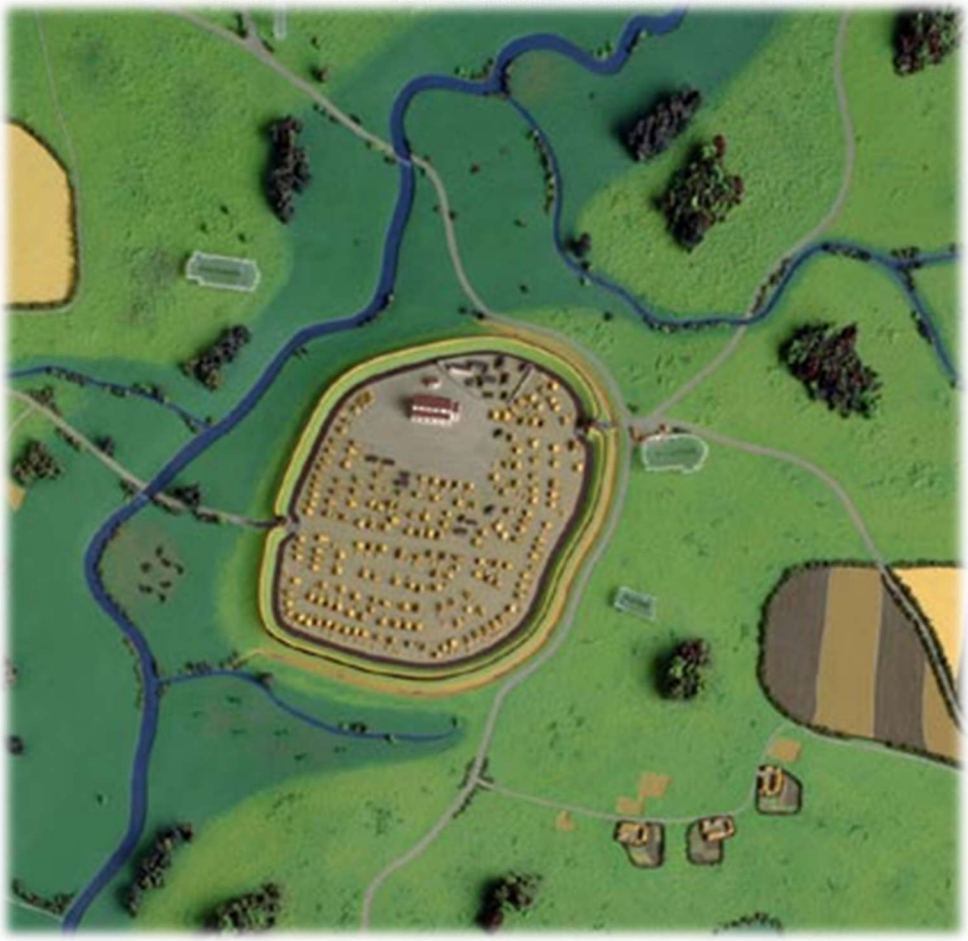
Keimzelle:

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.



Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Münsterländer Hochzeitssuppe 9,-
mit Einlage

Tomatencremesuppe 9,-
mit Sahnehaube

Gebratene Champignons 15,-
mit Kräuterdip und Baguette

Gebratene Garnelen in Olivenöl 16,-
mit frischem Knoblauch und Baguette

Hausgemachte Sülze 18,-
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

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,-

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

…kleine Portion 17,-
…große Portion 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

Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

Westfälische Klassiker

Westfälisches Krüstchen 23,-
paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons
auf Toast, dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage

Junge Dicke Bohnen 21,-
mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln

Sauerbraten „Rheinische Art“ 25,-
mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen

Westfälischer Tafelspitz 25,-
mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke

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

Schweinemedaillons „Pikante“ 26,-
mit bunter Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin
und frischem Marktgemüse

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste 21,-
auf Penne mit Tomatensauce,
frittiertem Rucola und Kirschtomaten

Kalbsleber nach Berliner Art 27,-
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und einer Salatbeilage

Vegetarisch Vegan

Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

Klassiker

Wiener Schnitzel 29,-
zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Rumpsteak 34,-
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse

Pfeffersteak 36,-
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-Beete-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 23,-
Veganes Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast,
dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage mit Kartoffeldressing

Vegetarisch Vegetarisch Vegan Vegan

Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

Getränke

Bier vom Fass	0,3 l	0,4 l
Brinkhoff´s No. 1	4,10	5,10
Finne Helles	4,60	5,60
Schlösser Altbier	4,10	5,10
Altbier Bowle	4,90	6,10
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
Brinkhoff´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		

Säfte	0,2 l
Rhabarbersaft	3,50
Apfelsaft naturtrüb	3,50
Maracujasaft	3,50
Orangensaft	3,50

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 Gin	0,3 l	9,90
Aperol Spritz *(auch alkoholfrei möglich)*	0,2 l	8,90
Glas Kiepenkerl Sekt *(auch alkoholfrei möglich)*	0,1 l	6,00
Sasse Wellpaero *(Alkoholfreier Aperitif 0,0%)*	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

Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

Unsere offenen Weine

Weißwein	0,2l	0,5l	0,75l
Hauswein, Chardonnay, trocken, Italien	6,90	17,-	
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,-	
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

Deckenbrocks
MIMIGERNAFORD

Süße Nachspeisen

Hausgemachter, warmer Apfelstrudel 8,-
mit Vanille-Eiscreme und Sahne

Warmes Rhabarberkompott 8,-
mit Vanille-Eiscreme

Herrencreme 8,-
Pudding mit Vanille-Geschmack, Rum und Schokoladenstückchen

Duett von der Herrencreme 11,-
unser Herrencreme-Dessert im Duett mit einem Herrencreme-Likör

Dessertvariation „Mimigernaford“ 13,-

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.

Vegetarisch *Vegan*