

# Unsere Spargelspezialitäten

<b>Spargelcremesuppe</b>	<b>6,90</b>
<b>Portion Münsterländer Stangenspargel</b> <i>mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>	<b>19,90</b>
<b>... mit Rührei</b> <i>zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>	<b>+ 1,60</b>
<b>... Schweizer Art</b> <i>mit Schinken und Käse überbacken, dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln</i>	<b>+ 3,00</b>
<b>... Westfalen Art</b> <i>mit einer gemischten Schinkenplatte, zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>	<b>+ 4,60</b>
<b>... Gutsherren Art</b> <i>mit einem Schweineschnitzel dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln wahlweise auch gerne mit <b>Kalbschnitzel</b> (Aufpreis + 3,00)</i>	<b>+ 7,00</b>
<b>... mit Filets von der Dorade</b> <i>auf der Haut gebraten, dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln</i>	<b>+ 8,60</b>
<b>... mit einem Rinderrückensteak</b> <i>dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln wahlweise auch gerne mit <b>Rinderfilet</b> (Aufpreis + 3,00)</i>	<b>+ 13,60</b>

## Unser Wochenangebot

ab dem 07.06.2021

<b>Spargelcremesuppe</b> <i>mit eigener Einlage</i>		<b>6,90</b>
<hr/>		
<b>Bayrischer Leberkäse</b> <i>auf Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage</i>		<b>13,50</b>
<b>Zweierlei Bandnudeln Tagliarini</b> <i>mit Spinatrahmsauce und gerösteten Mandeln</i>		<b>14,50</b>
<b>Spargel Räucherlachs</b> <i>lauwarmer Spargel mit Räucherlachs und Baguette</i>		<b>14,90</b>
<b>Gnocchi mit gebratenem grünen &amp; weißen Spargel</b> <i>mit Tomatenpesto, Kirschtomaten und Parmesan</i>		<b>14,90</b>
<b>Paprika-Schnitzel</b> <i>vom Schwein mit Pommes Frites und Salatbeilage</i>		<b>15,50</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> <i>mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben Kartoffelpüree und Salatbeilage</i>		<b>21,50</b>
<hr/>		
<b>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis</b>		<b>6,50</b>
<b>Schlösser Altbierbowle mit frischen Erdbeeren</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,80</b>
	<b>0,4l</b>	<b>4,20</b>

## Suppen - Vorspeisen - Töttchen

<b>Münsterländer Hochzeitssuppe</b> <i>mit Einlage</i>	<b>6,50</b>
<b>Westfälische Kartoffelsuppe</b> <i>mit Mettendchenstücken</i>	<b>6,50</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> <i>mit Sahnehaube</i>	<b>6,50</b>
<b>Gebratene Champignons</b> <i>mit Kräuterdipp und Baguettes</i>	<b>8,90</b>
<b>Gebratene Garnelen in Olivenöl</b> <i>mit frischem Knoblauch und Baguettes</i>	<b>10,90</b>
<b>Portion Tatar</b> <i>mit Eidotter, Hausbrot und Butter</i>	<b>12,90</b>
<b>Münstersches Töttchen mit Hausbrot</b>	<b>10,90</b>
<small>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.</small>	
<b>.... Kleine Portion</b>	<b>7,50</b>
<b>....zum Mitnehmen</b>	<b>6,50</b>

## Kleinigkeiten

<b>Gemischte Blattsalate mit Kartoffel- oder Joghurtdressing</b>	<b>11,50</b>
<i>...und Räucherlachs</i>	<b>14,90</b>
<i>... und Hähnchenbrust</i>	<b>14,90</b>
<i>... und Schweinefiletspitzen</i>	<b>14,90</b>
<b>Kaiserschmarren</b>	
<i>mit Pflaumenkompott</i>	<b>10,90</b>
<b>Schnittchen</b>	
<i>mit westfälischem Knochenschinken</i>	
<i>Kartoffelsalat und Spiegelei</i>	<b>10,90</b>
<i>mit Roastbeef und Remouladensauce</i>	<b>15,50</b>
<b>Räucherlachs „Bauern Art“</b>	
<i>mit einer Dill-Senf sauce und Gemüse-Reibeplätzchen</i>	
<i>aus Kartoffel, Zucchini &amp; Karotte</i>	<b>13,90</b>
<b>Münsterländer Vesperbrett</b>	
<i>luftgetrockneter Knochenschinken, westfälische Mettwurst,</i>	
<i>Blutwurst, Leberwurst garniert mit gekochtem Ei, Gewürzgurke,</i>	
<i>Griebenschmalz, Hausbrot und Butter</i>	<b>12,90</b>
<b>Für 2 Personen</b>	<b>16,90</b>
<b>Hausgemachte Sülze</b>	
<i>mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	<b>11,90</b>

## Deckenbrock's Klassiker

<b>Feldsalat mit einem lauwarmen Kartoffeldressing</b> <i>dazu Schweinefiletspitzen und Baguettes</i>	<b>14,90</b>
<b>Wurste- und Leberbrot</b> <i>mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	<b>14,90</b>
<b>Junge Dicke Bohnen</b> <i>mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln</i>	<b>15,50</b>
<b>Westfälisches Krüstchen</b> <i>Ein Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu ein Spiegelei und Salatbeilage</i>	<b>14,90</b>
<b>...mit Bratkartoffeln</b>	<b>16,50</b>
<b>Sauerbraten „Rheinische Art“</b> <i>mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen</i>	<b>16,50</b>
<b>Westfälischer Tafelspitz</b> <i>mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete und Gewürzgurke</i>	<b>16,50</b>
<b>Gratin nach Art des Hauses</b> <i>Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln, frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken dazu eine Salatbeilage</i>	<b>17,50</b>
<b>Hausteller Kleiner Kiepenkerl</b> <i>Schweinemedailon und Rinderlendchen mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise</i>	<b>21,90</b>

## Schwein

### **Westfälisches Zwiebelsteak**

*ein Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln und Speckwürfeln,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage*

**16,50**

### **Schweinesteak „Madagaskar“**

*mit einer pikanten Pfefferrahmsauce, Pommes Frites  
und einer gemischten Salatbeilage*

**16,50**

### **Schweinemedallions „Pikante“**

*mit bunter Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln  
und einer gemischten Salatbeilage*

**18,90**

## Rind

### **Portion Roastbeef**

*kalte Roastbeef-Scheiben an Remouladensauce und Bratkartoffeln*

**19,00**

### **Rumpsteak**

*mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

**26,00**

### **Pfeffersteak**

*Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Grilltomate  
dazu Bohnen mit Speck und Pommes Frites*

**28,50**

### **Tournedo**

*Rinderfilet mit einer Champignon-Duxel überbacken,  
Zwiebelconfit, Bratkartoffeln und Honigmöhren*

**34,00**

### **Rinderfilet „Natur“**

*mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebeilage*

**32,90**

## Kalb

### **Wiener Schnitzel**

*zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse  
Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

**21,90**

### **Land und Meer**

*Kalbssteak mit gebratenen Garnelen, Brokkoli, Mandelbutter  
und Bandnudeln in einer leichten Hummersauce*

**28,50**

## Lamm

### **Lammrücken „Provencale“**

*in Kräutern mariniert, auf geschmortem Gemüse  
Kräuterrahmsauce und Rosmarinkartoffeln*

**24,50**

### **Weidelammfilets „Schäferin“**

*ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce  
dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin*

**26,00**

## Geflügel

### **Hähnchenbrust in einer Sesamkruste**

*auf Penne mit Pesto und Parmesan  
mit einer Salatbeilage*

**15,90**

### **Hähnchenbrustfilets überbacken**

*mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken  
dazu Pommes Frites und Salatbeilage*

**15,90**

### **Hähnchenbrustfilets „Kräuter“**

*auf Butterspätzle in Kräuterrahmsauce und Salatbeilage*

**15,90**

## Fisch

**Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“**  
*mit Sahnesauce und Salzkartoffeln* **13,90**

**Gebratenes Lachsfilet**  
*auf Bandnudeln, Tomatensauce,  
frittiertem Rucola und Kirschtomaten* **17,50**

**Forelle „Müllerinnen“ oder „Blau“**  
*Forelle gebraten mit zerlassener Butter,  
Salzkartoffeln und Salatbeilage*  
*\* filetiert ( € 1,-)* **17,50**

**Gebratenes Zanderfilet**  
*auf frischem Gemüse, garniert mit grünem Pesto,  
Butterkartoffeln und Salatbeilage* **21,90**

## Vegetarisch

**Gratin von der Kartoffel**  
*mit Marktgemüse und Käse überbacken* **12,50**

**Bandnudeln**  
*mit Tomaten-Gemüseragout und Parmesan* **12,50**

**Variation vom frischen Marktgemüse**  
*mit einer Grilltomate, Sauce Bernaise und Butterkartoffeln* **13,90**



**Bier vom Fass**      0,3 l      0,4 l

Brinkhoff's No 1	3,20	4,20
Jever Pils	3,20	4,20
Radeberger Pils	3,30	4,30
Sion Kölsch	3,20	4,20
Jever fun	3,20	4,20
Schlösser Altbier	3,20	4,20
Altbierbowle	3,90	4,90

## Allgäuer Büble:

- Edelweissbier	3,20	0,5 l	4,90
- Urbayrisch dunkel	3,30	0,5 l	4,90

**Alkoholfreie Getränke**

Selters classic	0,25 l	2,90
Selters classic	0,75 l	6,40
Selters naturell	0,25 l	2,90
Selters naturell	0,75 l	6,40
Selters medium	0,75 l	6,40
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,10
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,10
Schweppes Ginger-Ale	0,2 l	3,10

## 0,3 l      0,4 l

Tafelwasser	2,50	3,00
Pepsi Cola	3,10	4,00
Pepsi Max	3,10	4,00
Seven Up	3,10	4,00
Mirinda	3,10	4,00
Regina	2,90	3,90
Saftschorlen	3,30	4,20

**Flaschenbier**

Vita Malz	0,33 l	3,30
Schöffelhofer		
Grapefruit	0,33 l	3,30
Büble Weizen		
Alkoholfrei	0,5 l	4,90

**Säfte (auch als Schorle)**

Rhabarbersaft	0,2 l	2,90
Johannisbeersaft	0,2 l	2,90
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,90
Maracujasaft	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90

**Heimbs Kaffee**

Tasse Kaffee Creme	2,70
Große Tasse Kaffee Creme	4,90
Espresso	2,60
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,40
Milchkaffee	3,60
Tasse Schokolade	3,50

Alle Heißgetränke auch entkoffeiniert möglich

**Ronnefeldt Tee**

Glas	3,10
------	------

Darjeeling, Assam, Earl Grey, Refreshing Mint, Morgentau, Orange, Camomile, Früchte

## Aperitif & Sekt

Münsterländer Aperitif	6,90
Aperol Spritz / Hugo	6,90
- Gerne auch alkoholfrei	
Campari Orange	5,90
Sherry medium sweet	4,20
Sherry medium dry	4,20
Sherry fino dry	4,20
Martini dry/bianco/rosso	4,20
Glas Sekt Hausmarke Kl. Kiepenkerl	5,50
Glas Prosecco	5,50
Dela Force Ruby Port	3,90

## Korn & Edelbrand

2 cl

<b>Sasse Lagerkorn</b>	<b>3,50</b>
Sasse Münsterländer Weizenkorn	1,90
Sasse Kräuterwacholder	3,00
Sasse Sechser-Kräuter	3,30
Sasse Kakao mit Nuss	3,50
Sasse Himbeergeist	5,50
Sasse Williamsbirne	5,50
Berentzen Johannishöfer	1,90
Fernet Branca	2,90
Underberg	2,90
Fernet Menta auf Eis	2,90
Malteser Kreuz Aquavit	2,90
Linie Aquavit	2,90
Jubiläums Aquavit	2,90
Sambuca	2,90
Grappa Optima Nonino	5,50
Moskovskaja Wodka	4 cl 5,90
Hennessy VSOP	4 cl 7,50
Ramazotti Bitter	4 cl 4,50
Averna Bitterlikör	4 cl 4,50
Baileys	4 cl 4,50
Havanna Club-Rum 3 J.	4 cl 4,70
J. Walker Red Label Whisky	4 cl 4,90

## Offene Weine

0,2 l

### Halbtrocken

2018er Graacher Himmelreich, Riesling Hochgewächs, Weingut Kees, Mosel	6,50
--	------

### Trocken

2018er Grauburgunder Weingut Jülg, Pfalz	6,20
2018er Veneto Lugana Casa Defra, Tenuto Cielo	6,30
2018er Riesling Weingut Kees-Kieren, Mosel	6,50

2017er Chardonnay Kalkstein Weingut Milch, Rheinhessen	6,50
---	------

2018er Kallfelz Weißburgunder, Weingut Kallfelz, Mosel	6,50
---	------

### Rosé

2018er „Cab & Friends“ Rosé Cabernet Sauvignon Weingut Meyer, Pfalz	6,60
---	------

### Rotweine

Hauswein, Italien	5,50
2017er Shiraz Man Vintners, Südafrika	6,30
2016er Sankt Laurent Weingut Faubel, Pfalz	6,30
2018er Merlot Domaine Foncalieu, Frankreich	6,60
2018er Pinataro Primitivo Tenuta Tagaro, Apulien Italien	6,30

Weinschorle	5,10
-------------	------

## Desserts

<b>Münsterländer Stippmilch</b> Quarkspeise garniert mit Früchten	<b>6,00</b>
<b>Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanille-Eiscreme und Sahne	<b>6,50</b>
<b>Eis und Heiß</b> Vanille Eiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne	<b>5,90</b>
<b>Gemischtes Eis</b> Vanille – Erdbeer – Schokoladen Eis mit Sahne	<b>5,90</b>
<b>Warmes Rhabarberkompott</b> mit Vanille-Eiscreme	<b>6,50</b>
<b>Herrencreme</b> Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen	<b>6,50</b>
<b>Kleiner Kaiserschmarren</b> mit Pflaumenkompott	<b>8,90</b>
<b>Dessertvariation „ Kleiner Kiepenkerl“</b>	<b>9,00</b>

---

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