

# Unser Wochenangebot

Ab dem 17.01.2022

**Bärlauch-Rahm-Suppe mit Croutôns** 7,-

---

**Ofenfrische Schweinshaxe** 17,-  
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

**Westfälischer Grünkohl** 16,-  
mit Kassler, Mettenden und Bratkartoffeln

**Westfälisches Pfefferpotthast** 16,-  
mit Salzkartoffeln und Cornichons-Rote-Beete-Salat

**Westfälisches Bauernomlette** 11,-  
mit Salatbeilage

**Elsässer Hackfleischtopf** 14,-  
mit Sauerkraut, Parmesan überbacken  
an Kartoffelpüree

---

**Hausgemachte Mandarinencreme** 7,-

2019ER GRÜNER VELTLINER CARNUNTUM

WEINGUT NETZL

CARNUNTUM, ÖSTERREICH



0,2l

9,90

„typisch für unseren Grünen Veltliner ist sein ausgeprägtes, fruchtiges Sortenbukett nach grünen Äpfeln, exotische Nuancen in der Nase und am Gaumen, zarte Zitrusnote, am Gaumen saftige Frucht, knackige Säure und pfeffrige Würzigkeit, saftig, frisch & belebend“

Hervorragender Begleiter zu: Wiener Schnitzel, Schweinshaxe oder Fischgerichten.

## Suppen - Vorspeisen - Töttchen

<b>Münsterländer Hochzeitssuppe</b> <i>mit Einlage</i>	7,-
<b>Westfälische Kartoffelsuppe</b> <i>mit Mettendchenstücken</i>	7,-
<b>Tomatencremesuppe</b> <i>mit Sahnehaube</i>	7,-
<b>Gebratene Champignons</b> <i>mit Kräuterdipp und Baguettes</i>	10,-
<b>Gebratene Garnelen in Olivenöl</b> <i>mit frischem Knoblauch und Baguettes</i>	11,-
<b>Portion Tatar</b> <i>mit Eidotter, Hausbrot und Butter</i>	13,-
<b>Münstersches Töttchen mit Hausbrot</b>	11,-
<i>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>	
<b>.... Kleine Portion</b>	8,-
<b>....zum Mitnehmen</b>	7,-

## Kleinigkeiten

<b>Gemischte Blattsalate mit Kartoffel- oder Joghurtdressing</b>	12,-
<i>...und Räucherlachs</i>	15,-
<i>... und Hähnchenbrust</i>	15,-
<i>... und Schweinefiletspitzen</i>	15,-
<b>Kaiserschmarren</b>	
<i>mit Pflaumenkompott</i>	12,-
<b>Schnittchen</b>	
<i>mit westfälischem Knochenschinken</i>	
<i>Kartoffelsalat und Spiegelei</i>	12,-
<i>mit Roastbeef und Remouladensauce</i>	16,-
<b>Räucherlachs „Bauern Art“</b>	
<i>mit einer Dill-Senfsauce und Gemüse-Reibeplätzchen</i>	
<i>aus Kartoffel, Zucchini &amp; Karotte</i>	15,-
<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>	13,-
<b>Für 2 Personen</b>	17,-
<b>Hausgemachte Sülze</b>	
<i>mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	14,-

## Deckenbrock´s Klassiker

<b>Feldsalat mit einem lauwarmen Kartoffeldressing</b> <i>dazu Schweinefiletspitzen und Baguettes</i>	15,-
<b>Wurste- und Leberbrot</b> <i>mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	16,-
<b>Junge Dicke Bohnen</b> <i>mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln</i>	16,-
<b>Westfälisches Krüstchen</b> <i>Ein Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu ein Spiegelei Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>	17,-
<b>Sauerbraten „Rheinische Art“</b> <i>mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen</i>	19,-
<b>Westfälischer Tafelspitz</b> <i>mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete und Gewürzgurke</i>	18,-
<b>Gratin nach Art des Hauses</b> <i>Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln, frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken dazu eine Salatbeilage</i>	19,-
<b>Hausteller Kleiner Kiepenkerl</b> <i>Schweinemedailon und Rinderlendchen mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise</i>	22,-

## Schwein

### **Westfälisches Zwiebelsteak**

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

17,-

### **Schweinesteak „Madagaskar“**

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

17,-

### **Schweinemedallions „Pikante“**

*mit bunter Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln  
und einer gemischten Salatbeilage*

20,-

## Rind

### **Portion Roastbeef**

*kalte Roastbeef-Scheiben an Remouladensauce und Bratkartoffeln*

20,-

### **Rumpsteak**

*mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

27,-

### **Pfeffersteak**

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

29,-

### **Tournedo**

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

36,-

### **Rinderfilet „Natur“**

*mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebeilage*

33

## Kalb

### **Wiener Schnitzel**

*zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse  
Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

23,-

### **Land und Meer**

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

29,-

## Lamm

### **Lammrücken „Provencale“**

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

25,-

### **Weidelammfilets „Schäferin“**

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

27,-

## Geflügel

### **Hähnchenbrust in einer Sesamkruste**

*auf Penne mit Tomaten-Pesto und Parmesan  
mit einer Salatbeilage*

16,-

### **Hähnchenbrustfilets überbacken**

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

16,-

### **Hähnchenbrustfilets „Kräuter“**

*auf Butterspätzle in Kräuterrahmsauce und Salatbeilage*

16,-

## Vegetarisch

<b>Gratin von der Kartoffel</b> mit Marktgemüse und Käse überbacken	13,-
<b>Gebratene südamerikanische Bananenscheiben</b> mit Brokkoliröschen, Kirschtomaten, Schafskäse Honig und Sonnenblumenkernen	14,-
<b>Variation vom frischen Marktgemüse</b> mit einer Grilltomate, Sauce Bernaise und Butterkartoffeln	14,-
<b>Spinat-Süßkartoffel-Gnocchi</b> mit frischem Gemüse, in Kräuterrahmsauce und geriebenem Parmesan	15,-
<b>Angemachte Penne Nudeln in Tomaten-Pesto</b> mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Walnüssen und frischem Rucola	15,-

## Fisch

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <i>auf Bandnudeln, Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten</i>	18,-
<b>Forelle „Müllerinnen“ oder „Blau“</b> <i>Forelle gebraten mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatbeilage *filetiert (+ 1,-)</i>	18,-
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> <i>auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto, Butterkartoffeln und Salatbeilage</i>	22,-

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

Brinkhoff's No. 1	3,50	4,50
Jever Pils	3,50	4,50
Radeberger Pils	3,60	4,60
Sion Kölsch	3,50	4,50
Jever Fun	3,50	4,50
Schlösser Alt	3,50	4,50
Altbierbowle	4,40	5,40

## Allgäuer Büble:

- Edelweissbier	3,50	<i>0,5 l</i>	5,20
- Urbayrisch dunkel	3,50	<i>0,5 l</i>	5,20

**Alkoholfreie Getränke**

Tafelwasser	0,5 l	3,90
Tafelwasser	1,0 l	5,90
Sprudel oder Still		

Selters Medium	<i>0,25 l</i>	3,10
Selters Medium	<i>0,75 l</i>	6,90
Selters Naturell	<i>0,25 l</i>	3,10
Selters Naturell	<i>0,75 l</i>	6,90

Schweppes	<i>0,2 l</i>	3,50
Bitter Lemon, Ginger-Ale, Tonic Water		

*0,3 l*      *0,4 l*

Pepsi Cola	3,30	4,30
Pepsi Max	3,30	4,30
Seven Up	3,30	4,30
Mirinda	3,30	4,30
Regina	3,00	4,30
Saftschorlen	3,40	4,40

**Flaschenbier**

Vita Malz	<i>0,33 l</i>	3,30
Schöffelhofer		
Grapefruit	<i>0,33 l</i>	3,30
Büble Weizen		
<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	5,20

**Säfte (auch als Schorle)**

Rhabarbersaft	<i>0,2 l</i>	3,10
Johannisbeersaft	<i>0,2 l</i>	3,10
Apfelsaft naturtrüb	<i>0,2 l</i>	3,10
Maracujasaft	<i>0,2 l</i>	3,10
Orangensaft	<i>0,2 l</i>	3,10

**Heimbs Kaffee**

Tasse Kaffee Creme	2,80
Große Tasse Kaffee Creme	4,90
Espresso	2,70
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,80
Tasse Schokolade	3,60

*Alle Heißgetränke auch entkoffeiniert möglich*

**Ronnefeldt Tee**

Glas	3,50
Darjeeling, Assam, Earl Grey, Refreshing Mint, Morgentau, Orange, Camomile, Früchte	



## Aperitif

Münsterländer Aperitif „Amérie“  
mit original Münsterländer  
Himbeergeist und 100 % von  
Hand verlesenen Zutaten 7,90

Münsterländer Hugo  
mit Holunderblüten Naturlikör 7,70

## Klassiker

Aperol Spritz 7,50  
Campari Orange 6,90  
Martini Bianco 4,20  
Sherry medium 4,20

Kleiner Kiepenkerl Sekt 0,1l 5,90  
Secco halbtrocken 0,1l 5,90

Bombay Sapphire Dry Gin-Tonic 9,90

## Aus der Feinbrennerei Sasse 2 cl

**Sasse Lagerkorn** 3,70  
**Sasse Cigar Spezial** 7,50

Sasse Münsterländer Weizenkorn 2,20  
Sasse Kräuterwacholder 3,30  
Sasse Sechser-Kräuter 3,50  
Sasse Kakao mit Nuss 3,70  
Sasse Marille mit Honig 4,50  
Sasse Himbeergeist 5,50  
Sasse Williamsbirne 5,50

Sasse „Herrencreme Likör“ 4,00

Grappa Optima Nonino 5,60  
Ramazotti Bitter 2,90  
Sambuca 2,90  
Linie Aquavit 2,90  
Jubiläums Aquavit 2,90

Havanna Club-Rum 3 J. 4 cl 4,70

## Offene Weine

0,2 l

### Halbtrocken

2018er Graacher Himmelreich,  
Riesling Hochgewächs,  
Weingut Kees, Mosel 6,70

### Trocken

2018er Grauburgunder  
Weingut Jülg, Pfalz 6,50

2018er Veneto Lugana  
Casa Defra, Tenuto Cielo 6,60

2018er Riesling  
Weingut Kees-Kieren, Mosel 6,70

2017er Chardonnay Kalkstein  
Weingut Milch, Rheinhessen 6,90

2018er Kallfelz Weißburgunder,  
Weingut Kallfelz, Mosel 6,80

### Rosé

2018er „Cab & Friends“ Rosé  
Cabernet Sauvignon  
Weingut Meyer, Pfalz 6,80

### Rotweine

Hauswein, Italien 5,80

2017er Shiraz  
Man Vintners, Südafrika 6,50

2016er Sankt Laurent  
Weingut Faubel, Pfalz 6,50

2018er Merlot  
Domaine Foncalieu, Frankreich 6,80

2018er Pinataro Primitivo  
Tenuta Tagaro, Apulien Italien 6,90

Weinschorle 5,20

## Desserts

<b>Münsterländer Stippmilch</b> Quarkspeise garniert mit Früchten	<b>6,-</b>
<b>Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanille-Eiscreme und Sahne	<b>7,-</b>
<b>Eis und Heiß</b> Vanille Eiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne	<b>7,-</b>
<b>Gemischtes Eis</b> Vanille – Erdbeer – Schokoladen Eis mit Sahne	<b>6,-</b>
<b>Warmes Rhabarberkompott</b> mit Vanille-Eiscreme	<b>7,-</b>
<b>Herrencreme</b> Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen	<b>7,-</b>
<b>Kleiner Kaiserschmarren</b> mit Pflaumenkompott	<b>9,-</b>
<b>Dessertvariation „Kleiner Kiepenkerl“</b>	<b>11,-</b>

---

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