

Unser Wochenangebot

Ab dem 02.08.2021

Pfifferling-Rahmsuppe **6,90**

Gebratenes Schweinerückensteak mit Käse überbacken **19,50**
dazu frische Pfifferlinge und Bratkartoffeln

Bayrischer Leberkäse **13,50**
auf Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage

Frischer Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen **16,90**
mit lauwarmen Kartoffeldressing und Baguette

Putengeschnetzeltes in frischer Pfifferlingrahmsauce **17,50**
mit Butterspätzle und Salatbeilage

Geflügelsalat „Florida“ **12,50**
mit Toast und Butter

Gebratener Seehecht auf frischen Pfifferlingen **21,90**
dazu Butterkartoffeln und Salatbeilage

Frische Pfifferlinge **16,90**
mit Rührei, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Weißer Mousse au Chocolat auf Erdbeerspiegel **6,50**

Back To The Root, Riesling QbA
Weingut Klaus Meyer, Pflaz



0,2l

5,90

Suppen - Vorspeisen - Töttchen

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

Kleinigkeiten

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

Deckenbrock's Klassiker

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

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	3,30		4,30
Jever Pils	3,30		4,30
Radeberger Pils	3,50		4,40
Sion Kölsch	3,30		4,30
Jever Fun	3,30		4,30
Schlösser Alt	3,30		4,30
Altbierbowle	4,10		5,10
Allgäuer Büble:			
- Edelweissbier	3,40	<i>0,5 l</i>	5,20
- Urbayrisch dunkel	3,50	<i>0,5 l</i>	5,20

Alkoholfreie Getränke

Selters classic	<i>0,25 l</i>		2,90
Selters classic	<i>0,75 l</i>		6,40
Selters naturell	<i>0,25 l</i>		2,90
Selters naturell	<i>0,75 l</i>		6,40
Selters medium	<i>0,75 l</i>		6,40
Schweppes Bitter Lemon	<i>0,2 l</i>		3,30
Schweppes Tonic Water	<i>0,2 l</i>		3,30
Schweppes Ginger-Ale	<i>0,2 l</i>		3,30

	<i>0,3 l</i>		<i>0,4 l</i>
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	<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>	2,90
Johannisbeersaft	<i>0,2 l</i>	2,90
Apfelsaft naturtrüb	<i>0,2 l</i>	2,90
Maracujasaft	<i>0,2 l</i>	2,90
Orangensaft	<i>0,2 l</i>	2,90

Heimbs Kaffee

Tasse Kaffee Creme	2,70
Große Tasse Kaffee Creme	4,90
Espresso	2,70
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,80
Tasse Schokolade	3,50

Alle Heißgetränke auch entkoffeiniert möglich

Ronnefeldt Tee

Glas	3,20
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	4,20
Martini Bianco	4,20
Glas Sekt Hausmarke Kl. Kiepenkerl	5,50
Glas Prosecco	5,50
Gin - Tonic	
Gordon's London Dry Gin	7,50
Bombay Sapphire Dry Gin	7,90

Spirituosen

2 cl

Sasse Lagerkorn	3,50
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
Grappa Optima Nonino	5,50
Berentzen Johannishöfer	1,90
Moskovskaja Wodka	3,30
Fernet Branca	2,90
Ramazotti Bitter	2,90
Averna Bitterlikör	2,90
Sambuca	2,90
Linie Aquavit	2,90
Jubiläums Aquavit	2,90
Havana Club-Rum 3 J.	4 cl 4,70
Osborne 103'er Brandy	4 cl 6,50
Glenfiddich Malt 12 J.	4cl 6,90

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

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

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