

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Unser Wochenangebot

Ab dem 15.04.2024

Spargelcremesuppe

mit Einlage und Sahnehaube

9,-

Spargel-Räucherlachs

lauwarmer Spargel mit Räucherlachs und Baguette

22,-

Feldsalat mit frischem, gebratenem Spargel

dazu lauwarms Kartoffeldressing und Baguette

22,-

Königsberger Klopse

mit Kapern, Salzkartoffeln und Salatbeilage

20,-

Veganes Sellerieschnitzel

mit Süßkartoffelpommes, dazu Avocado-Dip und Gurkensalat

22,-

Kokoscreme

8,-

Getränkeempfehlung



Zitronenspritz

Aperitif aus Zitronenlikör, Secco
und einer Kugel Zitronensorbet

10,50

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Suppen – Vorspeisen - Töttchen

Münsterländer Hochzeitssuppe

mit Einlage

9,-

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Mettendchenstücken und Croûtons

9,-

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube

9,-

Gebratene Champignons

mit Kräuterdip und Baguettes

14,-

Gebratene Garnelen in Olivenöl

mit frischem Knoblauch und Baguettes

15,-

Tatar vom Rind

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

...kleine Portion

17,-

...große Portion

21,-

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,-

...zum Mitnehmen

9,-

Deckenbrooks

KLEINER KIEPENKERL

Kleinigkeiten

	klein	groß
Verschiedene gemischte Blattsalate mit Paprika, angemachten Gurkenscheiben, Cherry-Tomaten und Möhren wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing	12,-	16,-
Feldsalat mit Kartoffel- oder Joghurtdressing	12,-	16,-
...mit Hähnchenbrust	16,-	21,-
...mit Schweinefiletspitzen	16,-	21,-
...mit gebratenem Lachsfilet oder Räucherlachs	16,-	21,-
...mit gebratenen Champignons	16,-	21,-
Kaiserschmarrn* mit Pflaumenkompott		15,-
Schnittchen mit westfälischem Knochenschinken Kartoffelsalat und Spiegelei		14,-
Räucherlachs „Bauern Art“ mit einer Dill-Senfsauce und Gemüse-Reibepätzchen aus Kartoffel, Zucchini & Karotte		17,-
Münsterländer Vesperbrett* luftgetrockneter Knochenschinken, westfälische Mettwurst, Blutwurst, Leberwurst garniert mit gekochtem Ei, Gewürzgurke, Griebenschmalz, Hausbrot und Butter		15,-
	...für 2 Personen	22,-
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln		18,-

Deckenbrocks

KLEINER KIEPENKERL

Deckenbrock's Klassiker

Käsespätzle „Schwäbischer Art“

mit frischen Champignons und Röstzwiebeln, dazu eine Salatbeilage 19,-

Wurste- und Leberbrot**

mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,-

Junge Dicke Bohnen**

mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln 20,-

Westfälisches Krüstchen*

ein Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast,
dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage 21,-

Sauerbraten „Rheinische Art“

mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen 23,-

Westfälischer Tafelspitz

mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke 23,-

Gratin nach Art des Hauses

Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln,
frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken
dazu eine Salatbeilage 24,-

Hausteller Kleiner Kiepenkerl**

Schweinemedailon und Rinderlendchen
mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise 28,-

Deckenbrooks

KLEINER KIEPENKERL

Schwein

Westfälisches Zwiebelsteak

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

22,-

Schweinesteak „Madagaskar“

mit einer pikanten Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und einer Salatbeilage

22,-

Schweinemedallions „Pikante“

mit bunter Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

25,-

Rind

Portion Roastbeef

kalte Roastbeef-Scheiben an Remouladensauce und Bratkartoffeln

23,-

Rumpsteak*

mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

32,-

Pfeffersteak*

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

35,-

Tournedo*

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

45,-

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Kalb

Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Marktgemüse,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

26,-

Land und Meer*

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

35,-

Lamm

Lammrücken „Provencale“ *

in Kräutern mariniert, auf geschmortem Gemüse,
Kräuterrahmsauce und Rosmarinkartoffeln

29,-

Weidelammfilets „Schäferin“

ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce
dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin

29,-

Geflügel

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste*

auf Penne mit Tomaten-Pesto und Parmesan
mit einer Salatbeilage

21,-

Hähnchenbrustfilets überbacken

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

21,-

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Vegetarisch

Ravioli mit Gemüsefüllung

in Tomaten-Basilikum-Sauce, mit gerösteten Sonnenblumenkernen 18,-

Gebratene südamerikanische Bananenscheiben

mit Brokkoliröschen, Kirschtomaten, Schafskäse
Honig und Sonnenblumenkernen 18,-

Dreierlei Gnocchi

Spinat, Süßkartoffel und Rote Beete Gnocchi mit frischem Gemüse
und Kräuterrahmsauce, dazu geröstete Sonnenblumenkerne 18,-

Angemachte Penne Nudeln in Tomaten-Pesto

mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Walnüssen
und frischem Rucola 17,-

Mediterraner Couscous *



mit gebratenem Pak Choi dazu südamerikanischen Bananenscheiben,
nappiert mit Tomaten-Basilikum-Sauce 18,-

Fisch

Gebratenes oder pochirtes Lachsfilet*

auf Bandnudeln, Tomatensauce,
frittiertem Rucola und Kirschtomaten 22,-

Forelle „Müllerin“ *

Forelle gebraten mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und einer Salatbeilage *filetiert 23,-

Gebratenes Zanderfilet

auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto,
Butterkartoffeln und einer Salatbeilage 26,-

Tagliarini Rossi in Hummersauce*

mit Black Tiger Garnelen und kleinem, angemachten Gurkensalat 23,-

Deckenbrooks

KLEINER KIEPENKERL

Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Brinkhoff's No. 1	3,90	4,90
Jever Pils	3,90	4,90
Radeberger Pils	3,90	4,90
Jever Fun	3,90	4,90
Schlösser Alt	3,90	4,90
Altbierbowle	4,90	5,90
Oberdorfer Helles	4,10	0,5 l 5,90
Allgäuer Büble:		
- Edelweissbier	4,10	0,5 l 5,90
- Urbayrisch dunkel	4,10	0,5 l 5,90

Alkoholfreie Getränke

	0,5 l	3,90
Tafelwasser	0,5 l	3,90
Selters Medium	0,25 l	3,20
Selters Medium	0,75 l	7,00
Selters Naturell	0,25 l	3,20
Selters Naturell	0,75 l	7,00
Schweppes	0,2 l	3,70
Bitter Lemon, Tonic Water		

	0,3 l	0,4 l
Pepsi Cola	3,90	4,90
Pepsi Zero	3,90	4,90
Seven Up	3,90	4,90
Mirinda	3,90	4,90
Regina	3,80	4,80
Saftschorlen	3,90	4,90
Eistee	3,70	4,70

Flaschenbier

	0,33 l	3,90
Vita Malz	0,33 l	3,90
Brinkhoff's 0,0		
Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Büble Weizen		
Alkoholfrei	0,5 l	5,90

Säfte (auch als Schorle)

	0,2 l	3,20
Rhabarbersaft	0,2 l	3,20
Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,20
Maracujasaft	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20

Heimbs Kaffee

Tasse Kaffee Creme	3,00
Große Tasse Kaffee Creme	4,90
Espresso	2,90
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
Tasse Schokolade mit Sahne	3,90 +0,60

Alle Heißgetränke auch entkoffeiniert möglich!

Ronnefeldt Tee

Glas	3,90
Darjeeling, Assam, Earl Grey, Refreshing Mint, Morgentau, Orange, Kamille, Früchte	

Deckenbrooks

KLEINER KIEPENKERL

Aperitif

Münsterländer Aperitif „Amérie“
mit original Münsterländer
Himbeergeist und 100 % von
Hand verlesenen Zutaten 8,90

Lillet Wild Berry 8,50
Aperol Spritz 8,50

Klassiker

Campari Orange 7,00
Martini Bianco 5,00
Sherry medium 5,00

Kleiner Kiepenkerl Sekt 0,1l 6,00
Secco trocken 0,1l 6,00

Bombay Sapphire Dry Gin-Tonic 9,90

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 Marille mit Honig 4,50
Sasse Himbeergeist 5,50
Sasse Williamsbirne 5,50

Sasse „Herrencreme Likör“ 4,50

Spirituosen 2cl

Grappa Marzadro barrique 6,00
Ramazzotti Bitter 3,50
Sambuca 3,50
Linie Aquavit 3,50
Jubiläums Aquavit 3,50
Havana Club-Rum 3 J. 4 cl 5,00

Offene Weine 0,2 l

Weißwein, halbtrocken
Graacher Himmelreich,
Riesling Hochgewächs,
Weingut Kees, Mosel 7,50

Weißwein, trocken
Hauswein, Italien
Chardonnay, Veneto 6,50

Grauburgunder
Weingut Meyer, Pfalz 7,00

Veneto Lugana
Casa Defra, Tenuto Cielo 7,50

Riesling
Weingut Kees-Kieren, Mosel 7,50

Chardonnay Kalkstein
Weingut Milch, Rheinhessen 7,50

Weißburgunder,
Weingut Meyer, Pfalz 7,50

Rosé, trocken
Hörner Horny Rosé
Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder
Weingut Hörner, Pfalz 7,00

Rotweine, trocken
Hauswein, Italien
Cabernet Sauvignon IGP 6,50

Shiraz
M.A.N. Vintners, Südafrika 7,50

Sankt Laurent
Weingut Geil, Rheinhessen 7,50

Merlot
Domaine Foncalieu, Frankreich 7,50

Pinataro Primitivo
Tenuta Tagaro, Apulien Italien 7,50

Weinschorle - Rot/Weiß/Rosé 5,50

Deckenbrooks

KLEINER KIEPENKERL

Desserts

Münsterländer Stippmilch

Quarkspeise garniert mit Früchten

8,-

Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel*

mit Vanille-Eiscreme und Sahne

8,-

Eis und Heiß

Vanille-Eiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne

8,-

Gemischtes Eis*

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne

8,-

Warmes Rhabarberkompott

mit Vanille-Eiscreme

8,-

Herrencreme

Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen

8,-

Kleiner Kaiserschmarrn*

mit Pflaumenkompott

10,-

Dessertvariation „Kleiner Kiepenkerl“ *

13,-

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

3-Gang-Kids-Menü

Als ersten Gang servieren wir eine Überraschungstüte,
zur Überbrückung der Wartezeit

Apfel-Pfannkuchen* 8,-

Zwei kleine Bockwürstchen*
mit Marktgemüse, Apfelkompott
und Pommes frites 10,-

Fischstäbchen*
mit Marktgemüse und Salzkartoffeln 10,-

Paniertes Schweineschnitzel*
mit Marktgemüse und Pommes frites 12,-

Zum Dessert bekommen unsere kleinen Gäste eine
Kugel Vanilleeis im Hörnchen

