

# Deckenbrooks

## KLEINER KIEPENKERL

### Unsere Spargelspezialitäten:

<b>Portion Münsterländer Stangenspargel</b> mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	22,-
<b>... mit Rührei</b> zerlassener Butter und Salzkartoffeln	+ 4,-
<b>... Schweizer Art</b> mit Schinken und Käse überbacken, dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln	+ 6,-
<b>... Westfalen Art</b> mit einer gemischten Schinkenplatte, zerlassener Butter und Salzkartoffeln	+ 6,-
<b>... Gutsherren Art – Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel</b> dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln mit Schweineschnitzel	+ 9,-
mit Kalbsschnitzel	+ 13,-
<b>... mit Filets von der Dorade</b> auf der Haut gebraten, dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln	+ 15,-
<b>... mit einem Rumpsteak</b> dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	+ 19,-

### Weinempfehlung zum Spargel

**Weißburgunder**  
Weingut Meyer, Pfalz



**KLAUS MEYER**  
Rhodt unter Rietburg



### Bierempfehlung zum Spargel

**Oberdorfer Helles** leicht malzig, mild gehopft und dezent spritzig,  
helles Goldgelb mit feinporiger, schneeweißer Schaumkrone

**Bitte berücksichtigen sie eine Zubereitungszeit von 25 Minuten für unsere  
Spargelgerichte – vielen Dank!**

**Unser Spargel der Klasse 1 wird zweimal täglich frisch vom Spargelhof Bäcker aus  
Münster Gelmer angeliefert.**