

Kulinarischer Herbstgenuss

Pikante Kürbiscremesuppe 9,-
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl
und Sahnehaube, dazu Baguette

Lachs-Avocado-Tatar 21,-
mit Steinofenbaguette auf frischem Rucola

Sanft geschmorter Hirschgulasch 22,-
auf Butterspätzle

Gebratener Lachs mit Walnuss-Kräuterkruste 22,-
auf frischen Kräutersaitlingen, Cherrytomaten, dazu Butterkartoffeln

Gebratene Entenbrust 26,-
auf Apfelrotkohl, dazu Dauphinekartoffeln

Bayerisch Crème 9,-

Unser Getränketipp



St. Laurent

Qba, trocken, Weingut Geil, Rheinhessen

Dunkelrote reife Beeren verbinden sich mit anmutigem Tannin.

Sehr gut passt der Saint Laurent zu Wild und Rindfleischgerichten mit einer aromatischen Sauce.

0,2 l 8,-



„Sasse Wellpaero“

Der alkoholfreie Aperitif 0,0% aus der Feinbrennerei Sasse

Aus frischen Kräutern wie Melisse und Minze, kombiniert mit Ingwer und Zitrone. Aufgegossen mit etwas Mineralwasser.

8,90

Am liebsten kontaktlos – wir bevorzugen EC-Kartenzahlung und danken Ihnen herzlich!



Suppen – Vorspeisen - Töttchen

Münsterländer Hochzeitssuppe
mit Einlage

9,-

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube

9,-

Gebratene Champignons
mit Kräuterdip und Baguette

14,-

Gebratene Garnelen in Olivenöl
mit frischem Knoblauch und Baguette

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

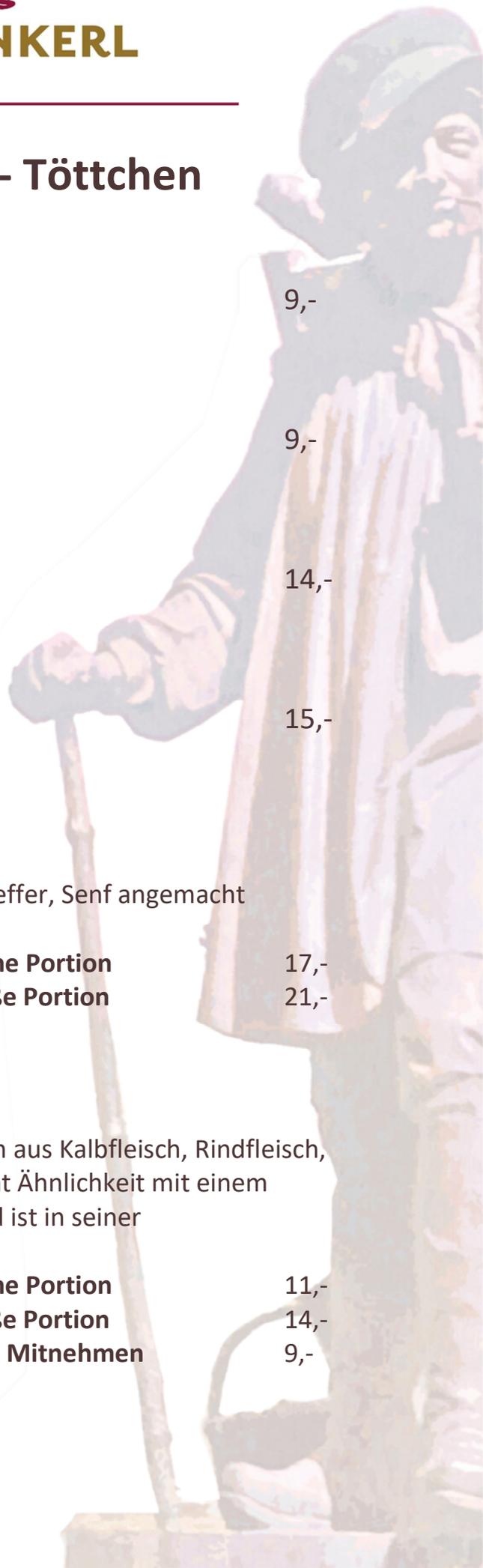
11,-

...große Portion

14,-

...zum Mitnehmen

9,-



Deckenbrock's kalte Klassiker

	klein	groß
Gemischter Blattsalat verschiedene Blattsalate, Paprika, angemachte Gurkenscheiben, Cherry-Tomaten und Möhren wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing	12,-	16,-
Feldsalat mit Paprika und Cherry-Tomaten wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing	12,-	16,-
...mit Hähnchenbrust	16,-	21,-
...mit Schweinefiletspitzen	16,-	21,-
...mit gebratenem Lachsfilet	16,-	21,-
...mit gebratenen Champignons	16,-	21,-
Münsterländer Vesperbrett* luftgetrockneter Knochenschinken, westfälische Mettwurst, Blutwurst, Leberwurst, Griebenschmalz garniert mit gekochtem Ei, Gewürzgurke dazu Hausbrot und Butter		
	... für 1 Person	15,-
	... für 2 Personen	22,-
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln		18,-



Deckenbrock´s warme Klassiker

Käsespätzle „Schwäbischer Art“

mit frischen Champignons und Röstzwiebeln, dazu eine Salatbeilage

19,-

Wurste- und Leberbrot**

mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Sauerkraut und Kartoffelpüree

21,-

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

22,-

Sauerbraten „Rheinische Art“

mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen

24,-

Westfälischer Tafelspitz

mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Bete und Gewürzgurke

24,-

Hausteller Kleiner Kiepenkerl**

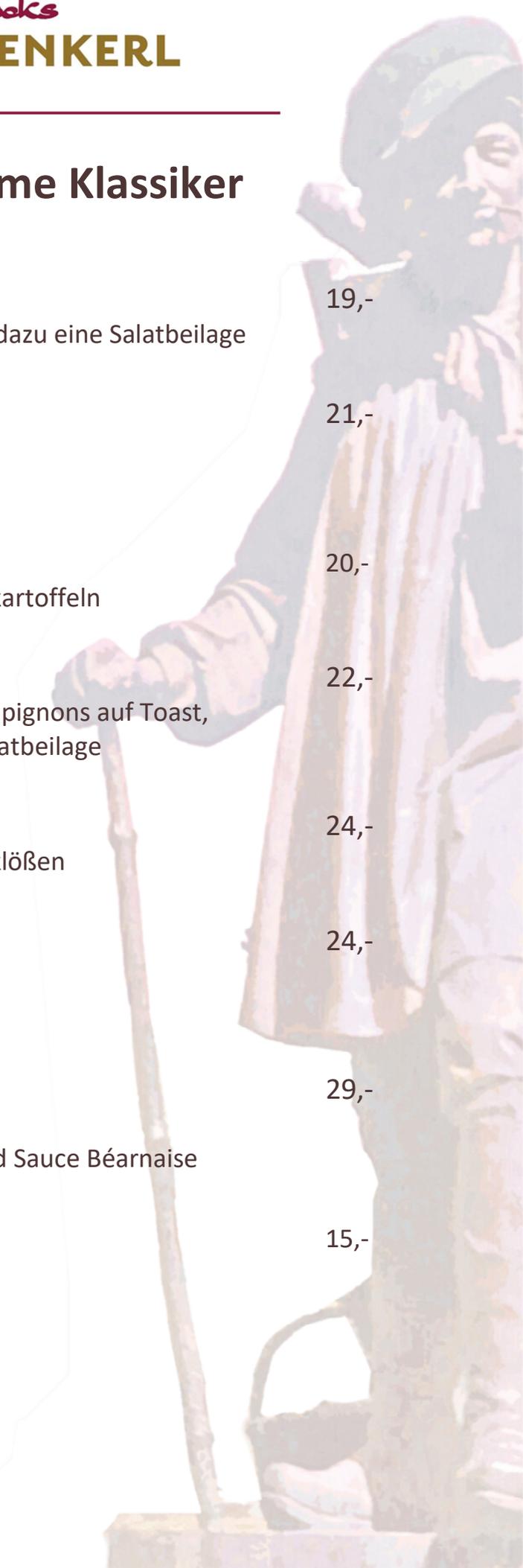
Schweinemedailon und Rinderlendchen
mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise

29,-

Kaiserschmarrn*

mit Pflaumenkompott

15,-



Schwein

Westfälisches Zwiebelsteak

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

23,-

Schweinemedallions „Pikante“

mit bunter Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

26,-

Rind

Portion Roastbeef

kalte Roastbeef-Scheiben an Remouladensauce und Bratkartoffeln

24,-

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-Duxelles überbacken, Zwiebelconfit, Bratkartoffeln und Honigmöhren

45,-



Dedkenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Kalb

Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Marktgemüse,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

28,-

Land und Meer*

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

35,-

Lamm

Weidelammfilets „Schäferin“

ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce
dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin

29,-

Geflügel

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste*

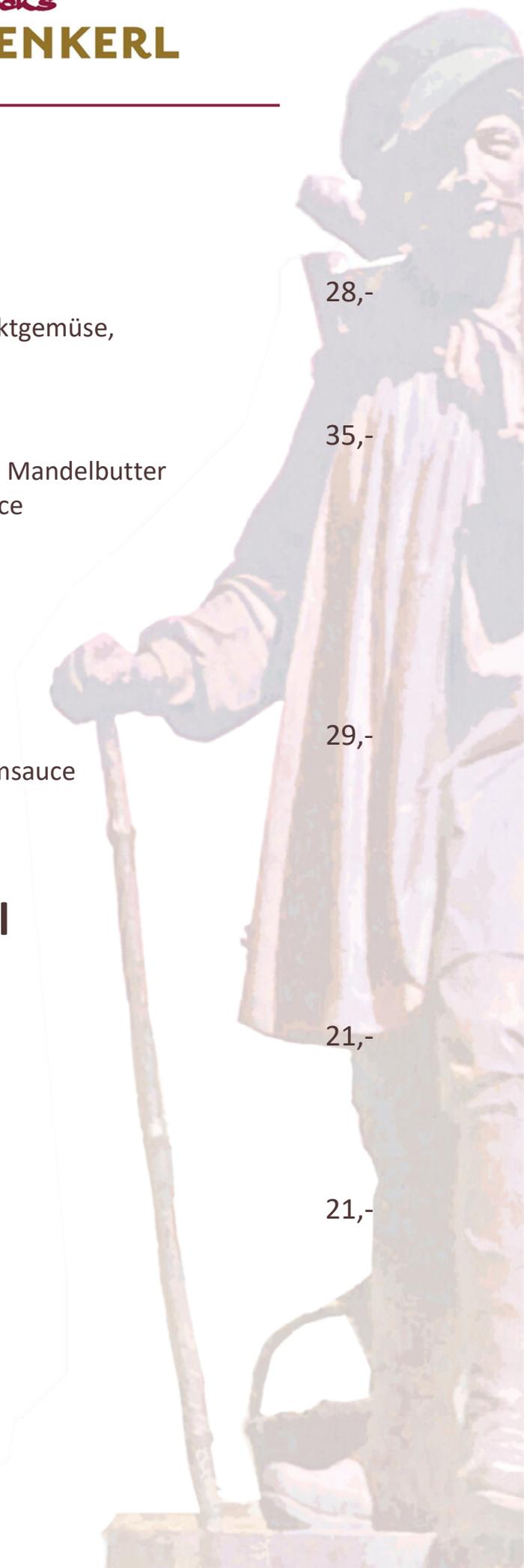
auf Bandnudeln, Tomatensauce,
frittiertem Rucola und Kirschtomaten

21,-

Hähnchenbrustfilets überbacken

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

21,-

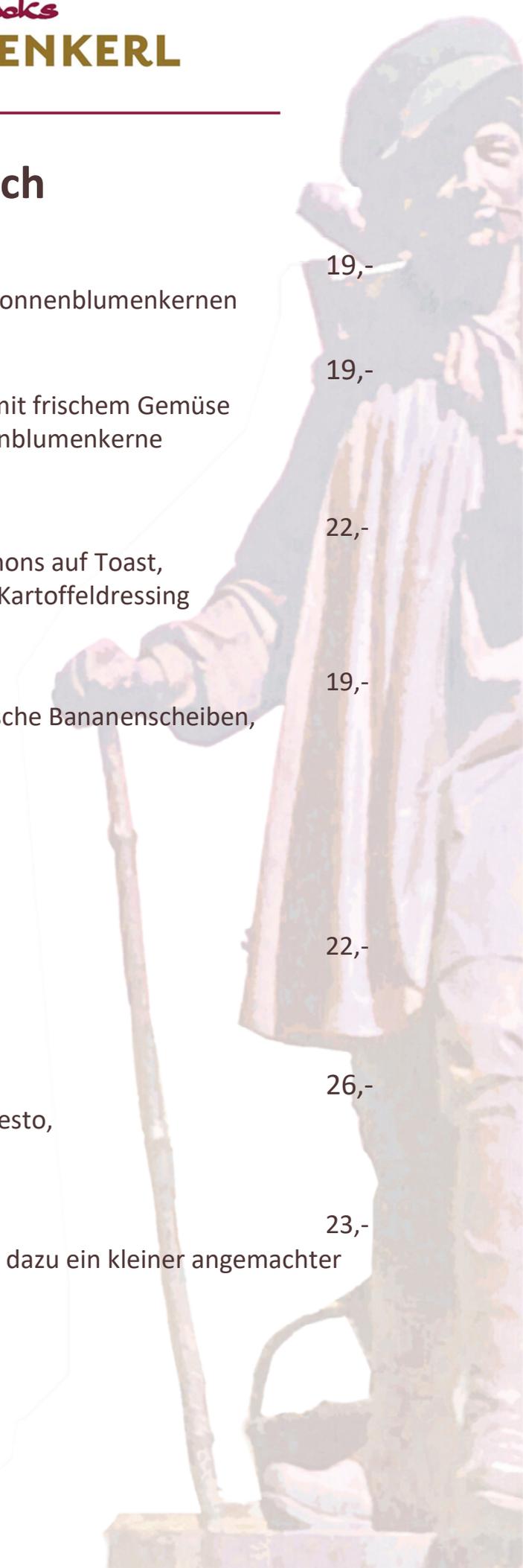


Vegetarisch

- Ravioli mit Gemüsefüllung** 19,-
in Tomaten-Basilikum-Sauce, mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Dreierlei Gnocchi** 19,-
Spinat, Süßkartoffel und Rote Beete Gnocchi mit frischem Gemüse und Kräuterrahmsauce, dazu geröstete Sonnenblumenkerne
- Veganes Krüstchen** *  22,-
Veganes Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage mit Kartoffeldressing
- Mediterraner Couscous** *  19,-
mit gebratenem Pak Choi, dazu südamerikanische Bananenscheiben, nappiert mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Fisch

- Gebratenes oder pochiertes Lachsfilet*** 22,-
auf Bandnudeln, Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten
- Gebratenes Zanderfilet** 26,-
auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto, Butterkartoffeln und einer Salatbeilage
- Tagliarini Rossi in Hummersauce*** 23,-
mit Black Tiger Garnelen und Gemüsewürfeln, dazu ein kleiner angemachter Gurkensalat



Deddenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Getränke

Bier vom Fass	0,3 l	0,4 l	Alkoholfreie Flaschenbiere		
Brinkhoff's No. 1	4,10	5,10	Vita Malz	0,33 l	4,10
Jever Pils	4,10	5,10	Brinkhoff's 0,0 %	0,33 l	4,10
Radeberger Pils	4,10	5,10	Büble Weizen		
Jever Fun	4,10	5,10	Alkoholfrei	0,5 l	6,20
Schlösser Alt	4,10	5,10			
Altbierbowle	4,90	6,10			
Oberdorfer Helles	4,20	0,5 l 6,20			
Allgäuer Büble:					
- Edelweissbier	4,20	0,5 l 6,20			
- Urbayrisch dunkel	4,20	0,5 l 6,20			
			Säfte		0,2 l
Alkoholfreie Getränke			Rhabarbersaft		3,50
Tafelwasser	0,5 l	3,90	Johannisbeersaft		3,50
Selters Medium	0,25 l	3,30	Apfelsaft naturtrüb		3,50
	0,75 l	7,50	Maracujasaft		3,50
Selters Naturell	0,25 l	3,30	Orangensaft		3,50
	0,75 l	7,50			
	0,3 l	0,4 l	Heimbs Kaffee		
Pepsi Cola	4,10	5,10	Tasse Kaffee Creme		3,30
Pepsi Zero	4,10	5,10	Große Tasse Kaffee Creme		4,90
Seven Up	4,10	5,10	Espresso		3,00
Spezi	4,10	5,10	Doppelter Espresso		4,90
Pepsi Orange	4,10	5,10	Espresso Macchiato		3,00
Regina	4,10	5,10	Doppelter Espresso Macchiato		5,00
Saftschorlen	4,10	5,10	Cappuccino		3,80
Eistee	4,10	5,10	Latte Macchiato		4,20
<i>Schweppes</i>	0,2 l	3,90	Milchkaffee		4,20
Bitter Lemon, Tonic Water			Heiße Schokolade mit Sahne		4,20 +0,60
			Ronnefeldt Tee		
			Glas		4,20
			Darjeeling, Assam, Earl Grey, Refreshing Mint, Morgentau, Orange, Kamille, Früchte		

Dedkenbrooks KLEINER KIEPENKERL

Aperitif

Weinschorle - Weiß/Rot/Rosé	0,2 l	5,90
Münsterländer Aperitif	0,2 l	8,90
Sarti Spritz	0,2 l	8,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,90
Aperol Spritz <i>(auch alkoholfrei möglich)</i>	0,2 l	8,90
Kleiner Kiepenkerl Sekt <i>(auch alkoholfrei möglich)</i>	0,1 l	6,00
Sasse Wellpaero <i>(Alkoholfreier Aperitif 0,0%)</i>	0,2 l	8,90
Secco trocken	0,1 l	6,00
Martini Bianco	5 cl	5,00
Sherry medium	5 cl	5,00

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	4,50
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

Sambuca	3,50
Linie Aquavit	3,50
Jubiläums Aquavit	3,50
Ramazzotti Bitter	3,50
Grappa Marzadro Barrique	6,00
Havanna Club-Rum 3 J.	4 cl 5,00
Glenfiddich 12 J. Whisky	4 cl 7,00
Bombay Sapphry Dry Gin	4 cl 5,00

Offene Weine

0,2 l

Weißwein 0,0 % Alkohol

UBY OSMOSE Sauvignon Domaine Uby, Côtes de Gascogne, Frankreich	7,50
---	------

Weißwein

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

Riesling feinfruchtig QbA, halbtrocken Weingut Meier, Pfalz	7,50
---	------

Grauburgunder, trocken Weingut Meyer, Pfalz	7,50
--	------

Chardonnay Kalkstein, trocken Weingut Milch, Rheinhessen	8,00
---	------

Weißburgunder, trocken Weingut Meyer, Pfalz	8,00
--	------

Sauvignon Blanc, trocken The Fishwives Club, Südafrika	8,50
---	------

Rosé

Hörner Horny Rosé, trocken Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder Weingut Hörner, Pfalz	7,50
--	------

Rotweine

Hauswein, trocken Cabernet Sauvignon IGP	6,50
---	------

Sandstone Shiraz trocken, Casa Ermelinda Freitas - Vinhos, Portugal	8,00
---	------

St. Laurent, trocken Weingut Geil, Rheinhessen	8,00
---	------

Merlot, trocken Domaine Foncalieu, Frankreich	8,00
--	------

Pinataro Primitivo, trocken Tenuta Tagaro, Apulien, Italien	8,50
--	------



Deddenbrooks **KLEINER KIEPENKERL**

Desserts

Münsterländer Stippmilch

Quarkspeise garniert mit Früchten

8,-

Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel*

mit Vanille-Eiscreme und 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.

Am liebsten kontaktlos – wir bevorzugen EC-Kartenzahlung und danken Ihnen herzlich!





3-Gang-Kids-Menü

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

Apfel-Pfannkuchen*

mit Zimt & Zucker

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.

