

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Saisonale Spezialitäten

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Mettendchenscheiben und Croûtons

9,-

Kalbsleber "Berliner Art"

mit geschnittenen Zwiebeln, Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und Salatbeilage

27,-

Rinderroulade

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

24,-

Grünkohl "Westfälisch"

mit Kassler, Mettendchen und Bratkartoffeln

oder

mit pochiertem Lachs und Bratkartoffeln

oder 

mit veganer Bratwurst und Bratkartoffeln

25,-

Tonkabohnenmousse

9,-

Unser Getränketipp

„Sasse Wellpaero“



8,90

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.

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



Suppen – Vorspeisen - Töttchen

Münsterländer Hochzeitssuppe 9,-
mit Einlage

Tomatencremesuppe 9,-
mit Sahnehaube

Gebratene Champignons 14,-
mit Kräuterdip und Baguette

Gebratene Garnelen in Olivenöl 15,-
mit frischem Knoblauch und Baguette

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

Deckenbrock's kalte Klassiker

Gemischter Blattsalat

verschiedene Blattsalate, Paprika, angemachte Gurkenscheiben, Cherry-Tomaten und Möhren
wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing

klein groß

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,-

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

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** Schweinemedaillon und Rinderlendchen mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise	29,-
Kaiserschmarrn* mit Pflaumenkompott	15,-

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Schwein

Westfälisches Zwiebelsteak

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

23,-

Schweinemedaillons „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,-

Deekenbrooks
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

in Tomaten-Basilikum-Sauce, mit gerösteten Sonnenblumenkernen

19,-

Dreierlei Gnocchi

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

19,-

Veganes Krüstchen *



Veganes Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage mit Kartoffeldressing

22,-

Mediterraner Couscous *



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

19,-

Fisch

Gebratenes oder pochiertes Lachsfilet*

auf Bandnudeln, Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten

22,-

Gebratenes Zanderfilet

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

26,-

Tagliarini Rossi in Hummersauce*

mit Black Tiger Garnelen und Gemüsewürfeln, dazu ein kleiner angemachter Gurkensalat

23,-



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:			Säfte		0,2 l
- Edelweissbier	4,20	0,5 l 6,20	Rhabarbersaft		3,50
- Urbayrisch dunkel	4,20	0,5 l 6,20	Johannisbeersaft		3,50
			Apfelsaft naturtrüb		3,50
			Maracujasaft		3,50
			Orangensaft		3,50
Alkoholfreie Getränke			Heimbs Kaffee		
Tafelwasser	0,5 l	3,90	Tasse Kaffee Creme		3,30
Selters Medium	0,25 l	3,30	Große Tasse Kaffee Creme		4,90
	0,75 l	7,50	Espresso		3,00
Selters Naturell	0,25 l	3,30	Doppelter Espresso		4,90
	0,75 l	7,50	Espresso Macchiato		3,00
			Doppelter Espresso Macchiato		5,00
0,3 l	0,4 l		Cappuccino		3,80
Pepsi Cola	4,10	5,10	Latte Macchiato		4,20
Pepsi Zero	4,10	5,10	Milchkaffee		4,20
Seven Up	4,10	5,10	Heiße Schokolade		4,20
Spezi	4,10	5,10	mit Sahne		+0,60
Pepsi Orange	4,10	5,10			
Regina	4,10	5,10			
Saftschorlen	4,10	5,10			
Eistee	4,10	5,10			
0,2 l		3,90	Ronnefeldt Tee		
Schweppes			Glas		4,20
Bitter Lemon, Tonic Water			Darjeeling, Assam, Earl Grey, Refreshing Mint, Morgentau, Orange, Kamille, Früchte		



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 Sapphire Dry Gin	4 cl	5,00

Offene Weine

	0,2 l
Weißwein 0,0 % Alkohol	
UBY OSMOSE Sauvignon	
Domaine Uby, Côtes de Gascogne, Frankreich	7,90
Weißwein	
Hauswein, trocken	
Chardonnay, Veneto, Italien	6,90
Riesling feinfruchtig	
QbA, halbtrocken	
Weingut Meier, Pfalz	7,90
Grauburgunder, trocken	
Weingut Meyer, Pfalz	7,90
Chardonnay Kalkstein, trocken	
Weingut Milch, Rheinhessen	8,50
Weißburgunder, trocken	
Weingut Meyer, Pfalz	8,50
Sauvignon Blanc, trocken	
The Fishwives Club, Südafrika	8,90
Rosé	
Hörner Horny Rosé, trocken	
Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder	
Weingut Hörner, Pfalz	7,90
Rotweine	
Hauswein, trocken	
Cabernet Sauvignon IGP	6,90
Sandstone Shiraz	
trocken , Casa Ermelinda Freitas - Vinhos, Portugal	8,50
St. Laurent, trocken	
Weingut Geil, Rheinhessen	8,50
Pascaline Merlot, trocken	
IGP, Vignobles Foncalieu, Frankreich	8,50
Pinataro Primitivo, trocken	
Tenuta Tagaro, Apulien, Italien	8,90

Deckenbrooks
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 Pudding mit Vanille-Geschmack, 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.**

