




Saisonale Highlights

Spargelcremesuppe 	9,-
mit Einlage	
Lauwarmer grüner und weißer Spargel	29,-
mariniert mit Schalottenvinaigrette, dazu gebratenes Roastbeef, Trüffelmayonnaise und Salzkartoffeln	
Kikok-Hühnchen-Ragout	29,-
mit frischem grünem und weißem Spargel, dazu Erbsen und Mangold, serviert mit Kritharaki	
Gebratenes Kap-Seehechtfilet	24,-
auf frischem Spinat, dazu Hummersoße und Salzkartoffeln	
Tortellini 	22,-
mariniert in Tomaten-Basilikumsoße, gefüllt mit Paprika, Kartoffeln, Karotten, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln, dazu ein kleiner bunter Salat mit Joghurt-Dressing	
Orangen-Limetten-Creme mit Schokoladenstückchen 	9,-

Unsere Empfehlungen



Hausgemachte Zitronenlimonade
auf Eis mit frischer Minze

0,3 l 4,90



Dallmayr Espresso Martini

*Fertig gemixter Cocktail mit Vodka, Espresso und Kaffeelikör.
Durch das Nitro-Kapsel-System entsteht beim Öffnen eine besonders cremige Konsistenz mit feiner Schaumkrone. Eine Dose entspricht zwei Gläsern.*

0,2 l 8,50

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



Vegetarisch




Vegan

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,-





Vegetarisch



Vegan

Deckenbrocks KLEINER KIEPENKERL

Deckenbrocks kalte Klassiker

	klein	groß
Gemischter Blattsalat 	12,-	16,-
verschiedene Blattsalate, Paprika, angemachte Gurkenscheiben, Cherry-Tomaten und Möhren wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing		
Feldsalat 	12,-	16,-
mit Paprika und Cherry-Tomaten wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing		
...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		18,-
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln		



Vegetarisch



Vegan

Deckenbrocks KLEINER KIEPENKERL

Deckenbrocks 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

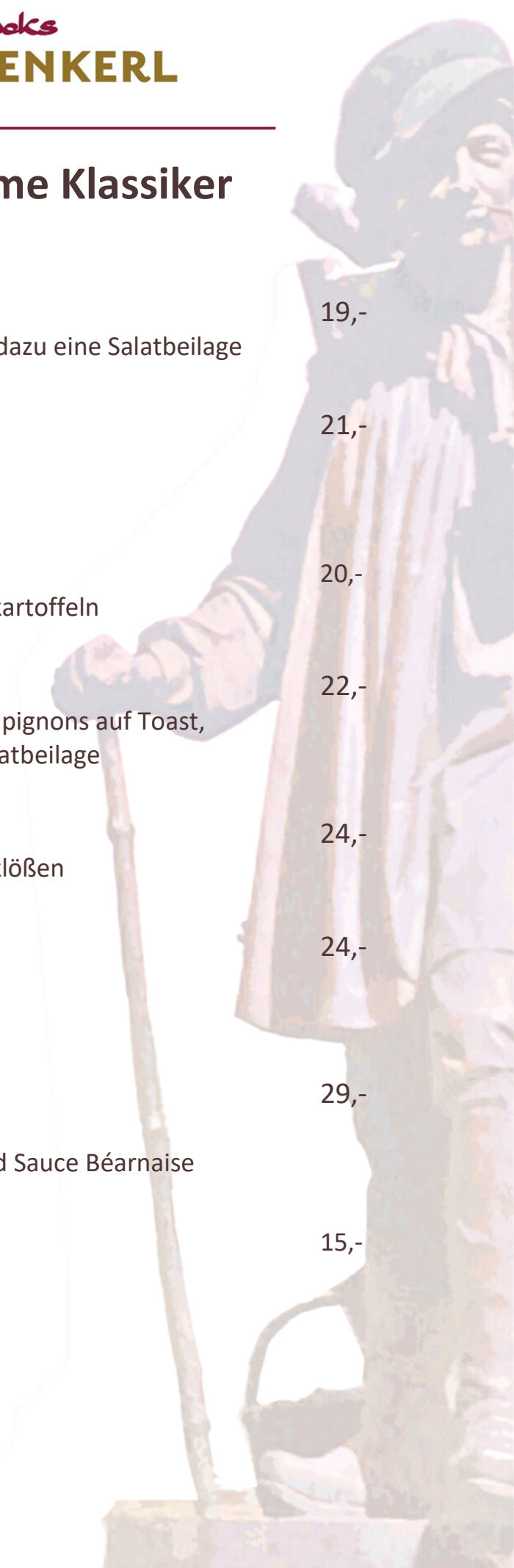
15,-



Vegetarisch



Vegan



Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

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,-



Vegetarisch



Vegan



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



Vegan



Deddenbrooks KLEINER KIEPENKERL

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



Vegetarisch



Vegan

Deddenbrooks KLEINER KIEPENKERL

Getränke

Bier vom Fass 0,3 l 0,4 l

Brinkhoff's No. 1	4,10	5,10
Jever Pils	4,10	5,10
Radeberger Pils	4,10	5,10
Jever Fun	4,10	5,10
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

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	3,90
Selters Medium	0,25 l	3,30
	0,75 l	7,50
Selters Naturell	0,25 l	3,30
	0,75 l	7,50

0,3 l 0,4 l

Pepsi Cola	4,10	5,10
Pepsi Zero	4,10	5,10
Seven Up	4,10	5,10
Spezi	4,10	5,10
Pepsi Orange	4,10	5,10
Regina	4,10	5,10
Saftschorlen	4,10	5,10
Eistee	4,10	5,10

Schweppes	0,2 l	3,90
Bitter Lemon, Tonic Water		

Alkoholfreie Flaschenbiere

Vita Malz	0,33 l	4,10
Brinkhoff's 0,0 %	0,33 l	4,10
Büble Weizen		
Alkoholfrei	0,5 l	6,20

Säfte 0,2 l

Rhabarbersaft	3,50
Johannisbeersaft	3,50
Apfelsaft naturtrüb	3,50
Maracujasaft	3,50
Orangensaft	3,50

Heimbs Kaffee

Tasse Kaffee Creme	3,30
Große Tasse Kaffee Creme	4,90
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,20
Heiße Schokolade	4,20
mit Sahne	+0,60

Ronnefeldt Tee

Glas	4,20
------	------

Darjeeling, Assam, Earl Grey, Refreshing Mint, Morgentau, Orange, Kamille, Früchte



Vegetarisch



Vegan

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
Ramazotti 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	7,90
---	------

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
--	------








Vegetarisch



Vegan

Dedkenbrooks 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!



Vegetarisch



Vegan





3-Gang-Kids-Menü

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

Apfel-Pfannkuchen*

mit Zimt & Zucker

8,-

Zwei kleine Bockwurstchen*

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.**



Vegetarisch



Vegan

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL



Vegetarisch



Vegan