

# Deckenbracks KLEINER KIEPENKERL


## Saisonale Highlights

**Spargelcremesuppe**  mit Einlage 9,-

---

**Gebratene Schweinemedallions mit Käse überbacken** 29,-  
auf Kräutersaitlingen und Rosmarin-Drillingen

**Auf der Haut gebratener Kabeljau** 26,-  
auf Fenchel-Lauchgemüse, dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln

**Avocado-Mango-Salat**  mariniert mit Balsamico-Vinaigrette, dazu Baguette 22,-

---

**Mandel-Eiscreme auf Erdbeerspiegel**  9,-

## Unsere Empfehlungen



**Hausgemachte Zitronenlimonade**  
auf Eis mit frischer Minze

0,3 l 4,90



**Dallmayr Espresso Martini**

Servierfertiger Espresso Martini in der Dose – mit Vodka,  
Espresso & Kaffeelikör.

*\*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
<b>Gemischter Blattsalat</b> 	12,-	16,-
verschiedene Blattsalate, Paprika, angemachte Gurkenscheiben, Cherry-Tomaten und Möhren wahlweise mit Kartoffel- oder Joghurtdressing		
<b>Feldsalat</b> 	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,-
<b>Münsterländer Vesperbrett</b>		
luftgetrockneter Knochenschinken, westfälische Mettwurst, Blutwurst, Leberwurst, Griebenschmalz garniert mit gekochtem Ei, Gewürzgurke dazu Hausbrot und Butter		
... für 1 Person	15,-	
... für 2 Personen	22,-	
<b>Hausgemachte Sülze</b>		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

## 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

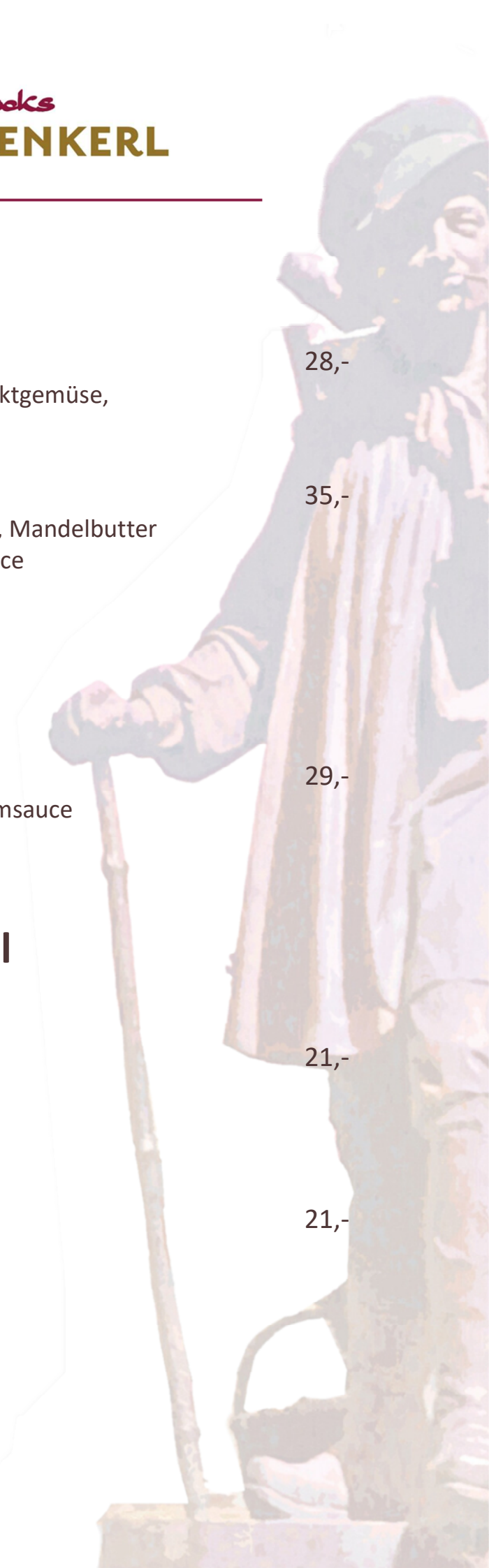
21,-



**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

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>	<b>Alkoholfreie Flaschenbiere</b>		
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			
<b>Allgäuer Büble:</b>					
- Edelweissbier	4,20	0,5 l 6,20			
- Urbayrisch dunkel	4,20	0,5 l 6,20			
			<b>Säfte</b>		<b>0,2 l</b>
<b>Alkoholfreie Getränke</b>			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			
	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>	<b>Heimbs Kaffee</b>		
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
			Milchkaffee		4,20
<i>Schweppes</i>	<b>0,2 l</b>	3,90	Heiße Schokolade		4,20
Bitter Lemon, Tonic Water			mit Sahne		+0,60
			<b>Ronnefeldt Tee</b>		
			Glas		4,20
			Darjeeling, Assam, Earl Grey, Refreshing Mint,		
			Morgentau, Orange, Kamille, Früchte		



Vegetarisch



Vegan

# Deddenbrooks 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

<b>Sasse Lagerkorn</b>	4,00
<b>Sasse Cigar Spezial</b>	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

# Deddenbrooks KLEINER KIEPENKERL

## Desserts

<b>Münsterländer Stippmilch</b>  Quarkspeise garniert mit Früchten	8,-
<b>Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel</b>  mit Vanille-Eiscreme und Sahne	8,-
<b>Warmes Rhabarberkompott</b>  mit Vanille-Eiscreme	8,-
<b>Herrencreme</b>  Pudding mit Vanille-Geschmack, Rum und Schokoladenstückchen	8,-
<b>Kleiner Kaiserschmarrn</b>  mit Pflaumenkompott	10,-
<b>Dessertvariation „Kleiner Kiepenkerl“</b>	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