

Deckenbrooks KLEINER KIEPENKERL

Saisonale Highlights

Kalte Gurkensuppe  9,-
mit frischem Baguette

Kalbsleber „Berliner Art“ 27,-
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree,
dazu eine kleine Salatbeilage

Gebratene Perlhuhnbrust auf frischen Pfifferlingen 28,-
mit Kräuterbutter und Dauphinekartoffeln, dazu eine kleine Salatbeilage

Junge Dicke Bohnen  21,-
mit vegetarischem Bauchspeck auf Weizenproteinbasis,
dazu Salzkartoffeln

Kirschkaltschale mit Vanilleeis 9,-

Unsere Empfehlungen



Hausgemachte Zitronenlimonade 0,3 l 4,90
auf Eis mit frischer Minze



Lillet Wild Berry 0,2 l 8,90
Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry auf Eis,
garniert mit Beeren

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 kalte Klassiker

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



Vegetarisch



Vegan

Deckenbrocks warme Klassiker

Käsespätzle „Schwäbischer Art“ 	19,-
mit frischen Champignons und Röstzwiebeln, dazu eine Salatbeilage	
Wurste- und Leberbrot	21,-
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree	
Junge Dicke Bohnen	20,-
mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln	
Westfälisches Krüstchen	22,-
ein Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage	
Sauerbraten „Rheinische Art“	24,-
mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen	
Westfälischer Tafelspitz	24,-
mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Rote Bete und Gewürzgurke	
Hausteller Kleiner Kiepenkerl	29,-
Schweinemedailon und Rinderlendchen mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise	
Kaiserschmarrn 	15,-
mit Pflaumenkompott	



Vegetarisch



Vegan

Schwein

Westfälisches Zwiebelsteak	23,-
ein Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln und Speckwürfeln, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage	
Schweinemedallions „Pikante“	26,-
mit bunter Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse	

Rind

Portion Roastbeef	24,-
kalte Roastbeef-Scheiben an Remouladensauce und Bratkartoffeln	
Rumpsteak	32,-
mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
Pfeffersteak	35,-
Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Grilltomate dazu Bohnen mit Speck und Pommes Frites	
Tournedo	45,-
Rinderfilet mit einer Champignon-Duxelles überbacken, Zwiebelconfit, Bratkartoffeln und Honigmöhren	



Vegetarisch



Vegan

Dedkenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Kalb

Wiener Schnitzel	28,-
zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
Land und Meer	35,-
Kalbssteak mit gebratenen Garnelen, Brokkoli, Mandelbutter und Bandnudeln in einer leichten Hummersauce	

Lamm

Weidelammfilets „Schäferin“	29,-
ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin	

Geflügel

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste	21,-
auf Bandnudeln, Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten	
Hähnchenbrustfilets überbacken	21,-
mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken dazu Pommes Frites und eine Salatbeilage	



Vegetarisch



Vegan

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	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				
Tafelwasser	0,5 l	3,90	Heimbs Kaffee	
Selters Medium	0,25 l	3,30	Tasse Kaffee Creme	3,30
	0,75 l	7,50	Große Tasse Kaffee Creme	4,90
Selters Naturell	0,25 l	3,30	Espresso	3,00
	0,75 l	7,50	Doppelter Espresso	4,90
	0,3 l	0,4 l	Espresso Macchiato	3,00
Pepsi Cola	4,10	5,10	Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Pepsi Zero	4,10	5,10	Cappuccino	3,80
Seven Up	4,10	5,10	Latte Macchiato	4,20
Spezi	4,10	5,10	Milchkaffee	4,20
Pepsi Orange	4,10	5,10	Heiße Schokolade	4,20
Regina	4,10	5,10	mit Sahne	+0,60
Saftschorlen	4,10	5,10		
Eistee	4,10	5,10	Ronnefeldt Tee	
<i>Schweppes</i>	0,2 l	3,90	Glas	4,20
Bitter Lemon, Tonic Water			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

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
Havana 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!

