

Saisonale Highlights

Pfifferling-Rahmsuppe 	9,-
mit frischem Baguette	
Frische Pfifferlinge mit fluffigem Rührei 	26,-
dazu Bratkartoffeln und eine kleine Salatbeilage	
Auf der Haut gebratener Kabeljau	26,-
gebettet auf frischen Pfifferlingen, dazu Petersilienkartoffeln	
Spinat-Käse-Knödel 	19,-
mit Pilzrahmsauce und Marktgemüse	
Gemischter Blattsalat mit überbackenem Ziegenkäse	22,-
und lauwarmem Kartoffeldressing, dazu frisches Baguette	
Mousse au Chocolat	9,-

Unsere Empfehlungen



Hausgemachte Zitronenlimonade
auf Eis mit frischer Minze

0,3 l 4,90



Pfirsich Eistee
mit Kohlensäure

0,3 l 4,10
0,4 l 5,10

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

15,-

Gebratene Garnelen in Olivenöl
mit frischem Knoblauch und Baguette

16,-

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

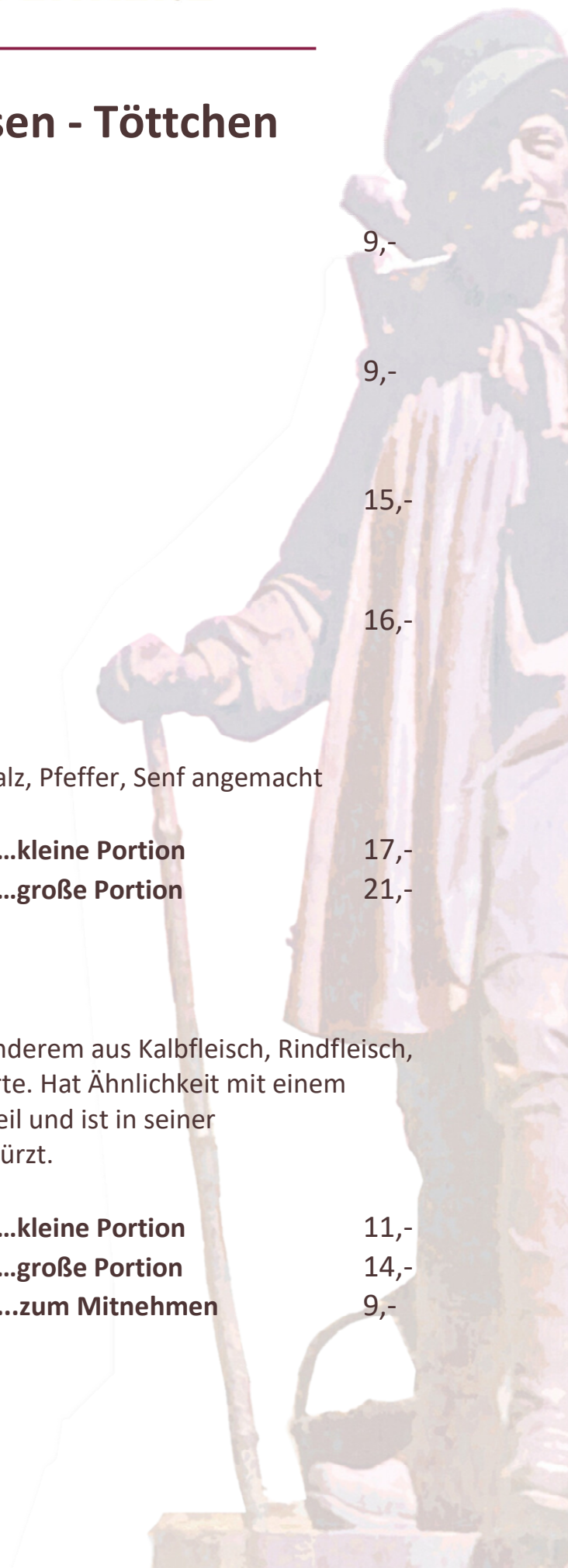
9,-



Vegetarisch



Vegan



Deckenbrocks kalte Klassiker

	klein	groß
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 warme Klassiker

Käsespätzle „Schwäbischer Art“



mit frischen Champignons und Röstzwiebeln, dazu eine Salatbeilage

19,-

Wurste- und Leberbrot

mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Sauerkraut und Kartoffelpüree

22,-

Junge Dicke Bohnen

mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln

21,-

Westfälisches Krüstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons
auf Toast, dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage

23,-

Sauerbraten „Rheinische Art“

mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen

25,-

Westfälischer Tafelspitz

mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke

25,-

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 Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse

34,-

Pfeffersteak

Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Grilltomate dazu Bohnen mit Speck und Pommes Frites

36,-

Tournedo

Rinderfilet, mit Champignon-Duxelles überbacken, auf Kräuterseitlingen, dazu Cherry-Tomaten und Bratkartoffeln

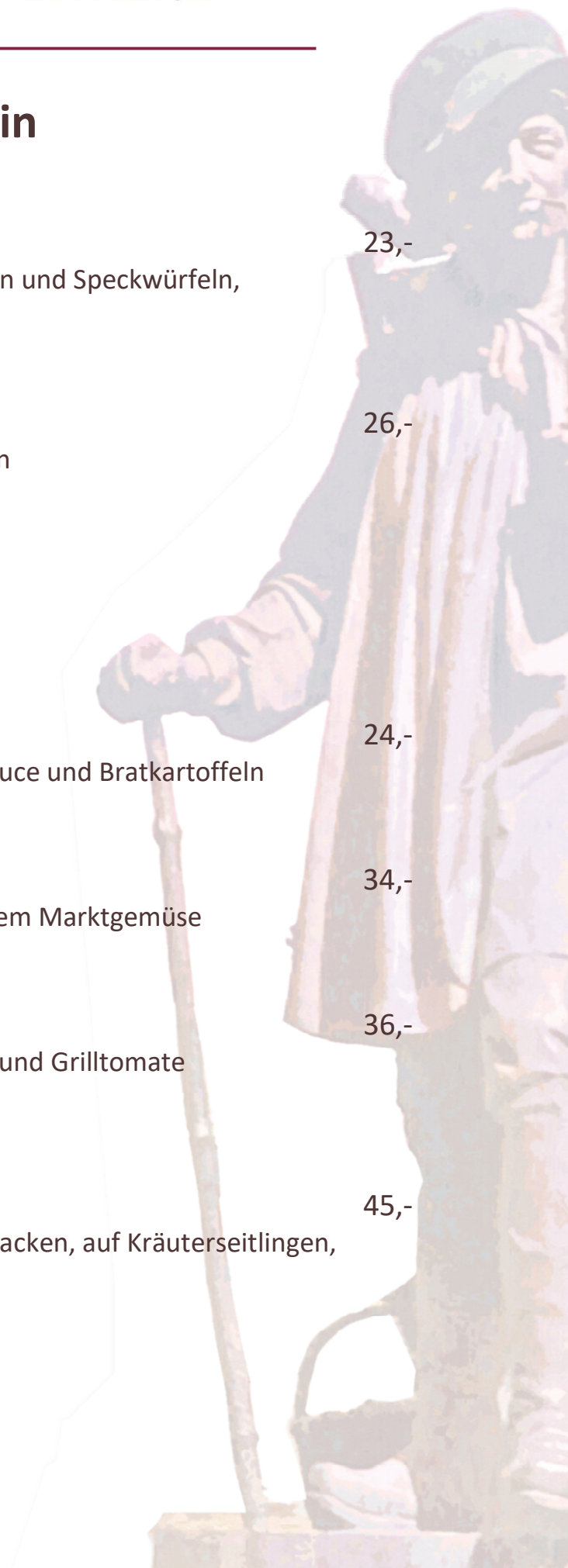
45,-



Vegetarisch



Vegan



Kalb

Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Marktgemüse,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

29,-

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 Penne mit Tomatensauce,
frittiertem Rucola und Kirschtomaten

21,-

Hähnchenbrustfilets überbacken

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

21,-



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**  23,-
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 Lachsfilet** 22,-
auf Bandnudeln mit Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten
- Gebratenes Lachsfilet auf Kräuterseitlingen** 24,-
mit Cherry-Tomaten und Butterkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet** 26,-
auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto, Butterkartoffeln und einer Salatbeilage
- Tagliarini Rossi in Hummersauce** 24,-
mit Black Tiger Garnelen und Gemüsewürfeln, dazu ein kleiner angemachter Gurkensalat



Vegetarisch



Vegan

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	

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 (auch alkoholfrei möglich)	0,2 l	8,90
Kleiner Kiepenkerl Sekt (auch alkoholfrei möglich)	0,1 l	6,00
Sasse Wellpaero (Alkoholfreier Aperitif 0,0%)	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,-

Hausgemachter, warmer 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



Saisonale Highlights

Pfifferling-Rahmsuppe 	9,-
mit frischem Baguette	
Frische Pfifferlinge mit fluffigem Rührei 	26,-
dazu Bratkartoffeln und eine kleine Salatbeilage	
Auf der Haut gebratener Kabeljau	26,-
gebettet auf frischen Pfifferlingen, dazu Petersilienkartoffeln	
Spinat-Käse-Knödel 	19,-
mit Pilzrahmsauce und Marktgemüse	
Gemischter Blattsalat mit überbackenem Ziegenkäse	22,-
und lauwarmem Kartoffeldressing, dazu frisches Baguette	
Mousse au Chocolat	9,-

Unsere Empfehlungen



Hausgemachte Zitronenlimonade
auf Eis mit frischer Minze

0,3 l 4,90



Pfirsich Eistee
mit Kohlensäure

0,3 l 4,10
0,4 l 5,10

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

15,-

Gebratene Garnelen in Olivenöl
mit frischem Knoblauch und Baguette

16,-

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
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 warme Klassiker

Käsespätzle „Schwäbischer Art“



mit frischen Champignons und Röstzwiebeln, dazu eine Salatbeilage

19,-

Wurste- und Leberbrot

mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Sauerkraut und Kartoffelpüree

22,-

Junge Dicke Bohnen

mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln

21,-

Westfälisches Krüstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons
auf Toast, dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage

23,-

Sauerbraten „Rheinische Art“

mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen

25,-

Westfälischer Tafelspitz

mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke

25,-

Hausteller Kleiner Kiepenkerl

Schweinemedallion 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 Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse

34,-

Pfeffersteak

Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Grilltomate dazu Bohnen mit Speck und Pommes Frites

36,-

Tournedo

Rinderfilet, mit Champignon-Duxelles überbacken, auf Kräuterseitlingen, dazu Cherry-Tomaten und Bratkartoffeln

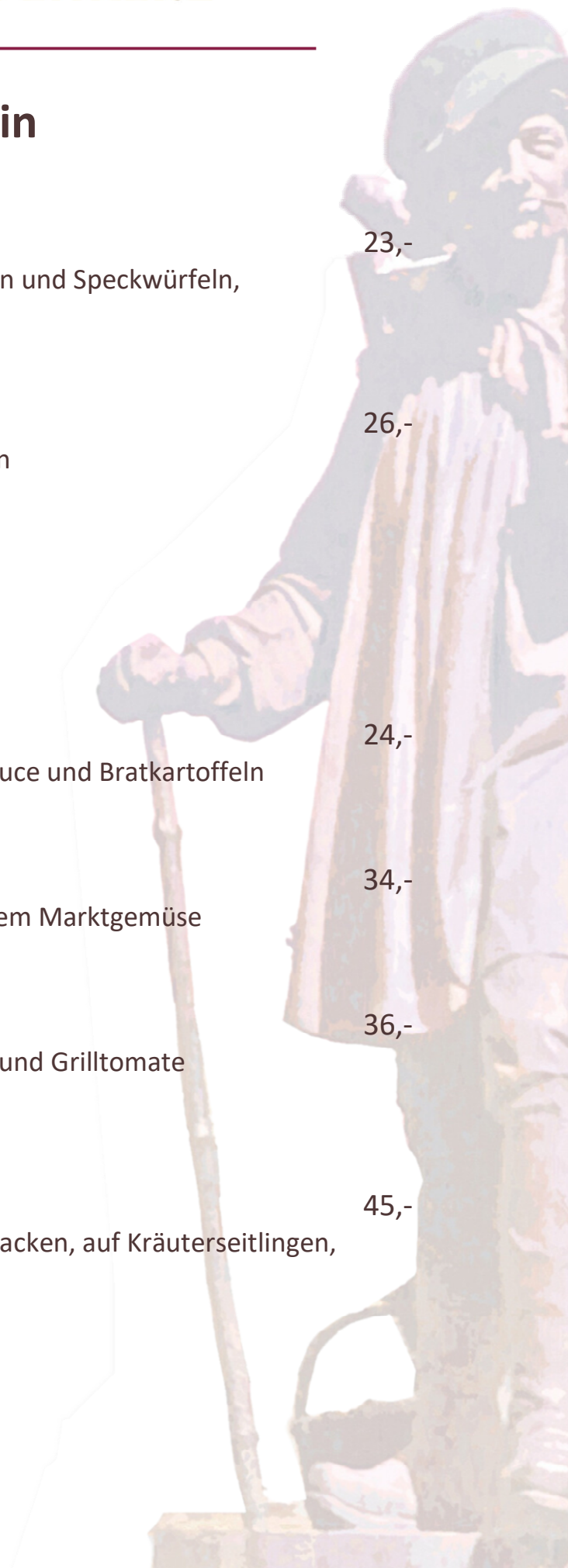
45,-



Vegetarisch



Vegan



Kalb

Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Marktgemüse,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

29,-

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 Penne mit Tomatensauce,
frittiertem Rucola und Kirschtomaten

21,-

Hähnchenbrustfilets überbacken

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

21,-



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**  23,-
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 Lachsfilet** 22,-
auf Bandnudeln mit Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten
- Gebratenes Lachsfilet auf Kräuterseitlingen** 24,-
mit Cherry-Tomaten und Butterkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet** 26,-
auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto, Butterkartoffeln und einer Salatbeilage
- Tagliarini Rossi in Hummersauce** 24,-
mit Black Tiger Garnelen und Gemüsewürfeln, dazu ein kleiner angemachter Gurkensalat



Vegetarisch



Vegan

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	

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 (auch alkoholfrei möglich)	0,2 l	8,90
Kleiner Kiepenkerl Sekt (auch alkoholfrei möglich)	0,1 l	6,00
Sasse Wellpaero (Alkoholfreier Aperitif 0,0%)	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,-

Hausgemachter, warmer 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

