Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Saisonale Highlights

Pikante Kürbiscremesuppe 9,-
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnehaube,
dazu Baguette

Knusprig gebratene Gänsekeule 36,-
serviert mit kräftiger Bratensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl,
Bratapfel und herzhaftem Speckkloß

Zart gebratene Gänsebrust 36,-
serviert mit kräftiger Bratensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl,
Bratapfel und herzhaftem Speckkloß

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust 32,-
an einer feinen Orangenjus, mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und herzhaftem Speckkloß

Grünkohl „Westfälisch“ 25,-
mit herzhaftem Kassler und Mettendchen, dazu Bratkartoffeln
oder

mit Lupinen-Bällchen und Bratkartoffeln

Crème brûlée 9,-

Unsere Empfehlungen



Sandstone Shiraz IGP	0,2 l	8,50
trocken · fruchtig & würzig·	0,75l	29,00
Aromen von Brombeere & reifer Pflaume		

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

mastercard · maestro · VISA · V PAY

Vegetarisch ***Vegan***

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Suppen – Vorspeisen - Töttchen

Münsterländer Hochzeitssuppe 9,-
mit Einlage

Tomatencremesuppe 9,-
mit Sahnehaube

Gebratene Champignons 15,-
mit Kräuterdip und Baguette

Gebratene Garnelen in Olivenöl 16,-
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,-

Vegetarisch Vegan

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL

Deckenbrocks kalte Klassiker

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

Vegetarisch Vegan

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL

Deckenbrocks warme Klassiker

Käsespätzle „Schwäbischer Art“ 19,-
mit frischen Champignons und Röstzwiebeln, dazu eine Salatbeilage

Wurste- und Leberbrot 22,-
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Sauerkraut und Kartoffelpüree

Junge Dicke Bohnen 21,-
mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln

Westfälisches Krüstchen 23,-
paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons
auf Toast, dazu ein Spiegelei, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage

Sauerbraten „Rheinische Art“ 25,-
mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen

Westfälischer Tafelspitz 25,-
mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke

Hausteller Kleiner Kiepenkerl 29,-
Schweinemedaillon und Rinderlendchen
mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise

Kaiserschmarrn 15,-
mit Pflaumenkompott

Vegetarisch Vegan

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Schwein

Westfälisches Zwiebelsteak 23,-
ein Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln und Speckwürfeln,
Bratkartoffeln und einer Salatbeilage

Schweinemedaillons „Pikante“ 26,-
mit bunter Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin
und frischem Marktgemüse

Rind

Portion Roastbeef 24,-
kalte Roastbeef-Scheiben an Remouladensauce und Bratkartoffeln

Rumpsteak 34,-
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse

Pfeffersteak 36,-
Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Grilltomate
dazu Bohnen mit Speck und Pommes Frites

Tournedo 45,-
Rinderfilet, mit Champignon-Duxelles überbacken, auf Kräuterseitlingen,
dazu Cherry-Tomaten und Bratkartoffeln

Vegetarisch Vegan

Deckenbrooks
KLEINER KIEPENKERL

Kalb

Wiener Schnitzel 29,-
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 Penne mit Tomatensauce,
frittiertem Rucola und Kirschtomaten

Hähnchenbrustfilets überbacken 21,-
mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und eine Salatbeilage

Vegetarisch Vegan

Deckenbrooks
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 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*

Deckenbrooks
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

Deckenbrooks
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 di Chardonnay Noninao		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 8,-
Quarkspeise garniert mit Früchten

Hausgemachter, warmer Apfelstrudel 8,-
mit Vanille-Eiscreme und Sahne

Warmes Rhabarberkompott 8,-
mit Vanille-Eiscreme

Herrencreme 8,-
Pudding mit Vanille-Geschmack, Rum und Schokoladenstückchen

Kleiner Kaiserschmarrn 10,-
mit Pflaumenkompott

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!

mastercard maestro VISA V PAY

Vegetarisch ***Vegetarisch*** Vegan ***Vegan***