Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Saisonale Highlights

Pikante Kürbiscremesuppe 9,95
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnehaube

Knusprig gebratene Gänsekeule 35,95
serviert mit kräftiger Bratensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl, Bratapfel und herzhaftem Speckkloß

Zart gebratene Gänsebrust 35,95
serviert mit kräftiger Bratensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl, Bratapfel und herzhaftem Speckkloß

Knusprig gebratenes Doradenfilet 26,95
auf sämigem Wirsingrahm, verfeinert mit einer Prise Muskatnuss, dazu Butterkartoffeln

Grünkohl „Westfälisch“ 24,95
mit herzhaftem Kassler und Mettendchen, dazu Bratkartoffeln
oder
mit Lupinen-Bällchen und Bratkartoffeln

Marzipan-Mohn-Mousse 9,95

Getränke Highlights



„Winterlicher Pflaumen-Spritz“ 0,2 l 9,50
Sasse Pflaumenlikör mit Secco auf Eis,
dazu eine Orangenscheibe



Büble Winterbier – vom Fass 0,3 l 4,20
Dunkel und würzig mit vollmundigen 0,5 l 6,20
Karamellnoten, samtig-weich und harmonisch hopfig

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

mastercard maestro VISA V PAY

Vegetarisch *Vegetarisch* Vegan *Vegan*

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Suppen – Vorspeisen - Töttchen

Münsterländer Hochzeitssuppe 9,95
mit Einlage

Tomatencremesuppe 9,95
mit Sahnehaube

Gebratene Champignons 15,95
mit Kräuter-Knoblauch-Dip und Baguette

Gebratene Garnelen in Olivenöl 16,95
mit frischem Knoblauch und Baguette

Holländische Matjes „Hausfrauenart“ 16,95
mit Sahnesauce und Salzkartoffeln

Tatar vom Rind
mit Eidotter, Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Salz, Pfeffer, Senf angemacht
dazu Hausbrot und Butter

…kleine Portion 17,95
…große Portion 21,95

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 11,95
…große Portion 14,95
…zum Mitnehmen 9,95

Vegetarisch Vegan

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Deckenbrocks kalte Klassiker

	klein	groß
Gemischter Blattsalat verschiedene Blattsalate, Paprika, angemachte Gurkenscheiben, Kirschtomaten und Möhren wahlweise mit Kartoffeldressing (Vegan) oder Joghurtdressing (Vegetarisch)	12,95	16,95
Feldsalat mit Paprika und Kirschtomaten wahlweise mit Kartoffeldressing (Vegan) oder Joghurtdressing (Vegetarisch)	12,95	16,95
Salat-Topping – für beide Salate wählbar …mit gebratener Hähnchenbrust …mit gebratenen Schweinefiletspitzen …mit gebratenem Lachsfilet …mit gebratenen Garnelen …mit gebratenen Champignons (Vegan) …mit gebratenen Lupinen-Bällchen (Vegan)		+ 5,00
Münsterländer Vesperbrett luftgetrockneter Knochenschinken, westfälische Mettwurst, Blutwurst, Leberwurst, Griebenschmalz, garniert mit gekochtem Ei und Gewürzgurke, dazu Hausbrot und Butter		
… für 1 Person		15,95
… für 2 Personen		22,95
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln		18,95

Vegetarisch *Vegan*

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Deckenbrocks warme Klassiker

Wurste- und Leberbrot 22,95
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Sauerkraut und Kartoffelpüree

Junge Dicke Bohnen 21,95
mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln

Westfälisches Krüstchen 24,95
paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln, Champignons
und einem Spiegelei, dazu Toast, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage

Sauerbraten „Rheinische Art“ 26,95
mit Apfelkompott und hausgemachtem Speckkloß

Westfälischer Tafelspitz 26,95
mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln,
Rote Beete und Gewürzgurke

Hausteller Kleiner Kiepenkerl 29,95
Schweinemedaillon und Rinderlendchen
mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise

Kaiserschmarrn 15,95
mit Pflaumenkompott

Vegetarisch Vegetarisch Vegan Vegan

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Rind

Portion Roastbeef 24,95
kalte Roastbeef-Scheiben an Remouladensauce dazu Bratkartoffeln

Rumpsteak 34,95
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse

Pfeffersteak 36,95
Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Grilltomate,
dazu Bohnen mit Speck und Pommes Frites

Tournedo 45,95
Rinderfilet, mit Champignon-Duxelles überbacken, dazu Kräuterseitlinge,
Kirschtomaten und Bratkartoffeln

Kalb

Wiener Schnitzel 29,95
zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Marktgemüse,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Land und Meer 35,95
Kalbssteak mit gebratenen Garnelen, Brokkoli, Mandelbutter
und Bandnudeln in einer leichten Hummersauce

Geflügel

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste 21,95
auf Penne mit Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten

Hähnchenbrustfilets überbacken 21,95
mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und eine Salatbeilage

Vegetarisch Vegan

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Schwein

Westfälisches Zwiebelsteak 23,95
ein Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln und Speckwürfeln,
Bratkartoffeln und einer Salatbeilage

Schweinemedaillons „Pikante“ 26,95
mit bunter Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Jägerschnitzel 24,95
Schnitzel vom Schwein mit hausgemachter Jägersauce,
dazu Pommes Frites und eine Salatbeilage

Paprikaschnitzel 24,95
Schnitzel vom Schwein mit hausgemachter Paprikasauce nach
ungarischer Art, dazu Pommes Frites und eine Salatbeilage

Lamm

Weidelammfilets „Schäferin“ 29,95
ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce,
dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin

Fisch

Gebratenes Lachsfilet 22,95
auf Bandnudeln mit Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten

Gebratenes Lachsfilet auf Kräuterseitlingen 24,95
mit Kirschtomaten und Butterkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 26,95
auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto, Butterkartoffeln
und einer Salatbeilage

Tagliarini Rossi in Hummersauce 24,95
mit Black Tiger Garnelen und Gemüsewürfeln, dazu ein kleiner
angemachter Gurkensalat

Vegetarisch Vegetarisch Vegan Vegan

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Vegetarisch

Käsespätzle „Schwäbischer Art“ 19,95
mit frischen Champignons und Röstzwiebeln, dazu eine Salatbeilage

Ravioli mit Gemüsefüllung 19,95
in Tomaten-Basilikum-Sauce, mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Dreierlei Gnocchi 19,95
Spinat-, Süßkartoffel- und Rote-Bete-Gnocchi mit frischem Gemüse,
Kräuterrahmsauce und gerösteten Sonnenblumenkernen

Hausgemachte Spinatknödel 19,95
in feiner Nussbutter, mit einem Ragout von Champignons

Vegan

Veganes Krüstchen 23,95
Veganes Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons,
dazu Toast, Bratkartoffeln und eine Salatbeilage mit Kartoffeldressing

Mediterraner Couscous 19,95
mit gebratenem Pak Choi, dazu südamerikanische Bananenscheiben,
nappiert mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Vegetarisch *Vegan*

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Getränke

Bier vom Fass

	0,3 l		0,4 l
Brinkhoff´s No. 1	4,20		5,30
Jever Pils	4,20		5,30
Radeberger Pils	4,20		5,30
Jever Fun	4,20		5,30
Schlösser Alt	4,20		5,30
Altbierbowle	4,90		6,30
Oberdorfer Helles	4,30	0,5 l	6,40
Allgäuer Büble:			
- Edelweissbier	4,20	0,5 l	6,20
- Urbayrisch dunkel	4,20	0,5 l	6,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (mit Kohlensäure)	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	4,20	5,30
Pepsi Zero	4,20	5,30
Seven Up	4,20	5,30
Spezi	4,20	5,30
Pepsi Orange	4,20	5,30
Regina	4,20	5,30
Saftschorlen	4,20	5,30
Eistee	4,20	5,30

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

Alkoholfreie Flaschenbiere

Vita Malz	0,33 l	4,20
Brinkhoff´s 0,0 %	0,33 l	4,20
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	3,20
Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,30
Milchkaffee	4,30
Heiße Schokolade	4,30
mit Sahne	+0,60

Ronnefeldt Tee

Glas	4,20

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

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Aperitif

Weinschorle - Weiß/Rot/Rosé	0,2 l	6,50
Münsterländer Aperitif	0,2 l	9,50
Sarti Spritz	0,2 l	9,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	9,50
Aperol Spritz *(auch alkoholfrei möglich)*	0,2 l	9,50
Kleiner Kiepenkerl Sekt *(auch alkoholfrei möglich)*	0,1 l	6,00
Sasse Wellpaero *(Alkoholfreier Aperitif 0,0%)*	0,2 l	9,50
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 Nonino “lo Chardonnay“		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 8,50
Domaine Uby, Côtes de Gascogne, Frankreich

Weißwein
Hauswein, trocken 6,90
Chardonnay, Veneto, Italien

Riesling feinfruchtig 8,50
QbA, halbtrocken
Weingut Meier, Pfalz

Grauburgunder, trocken 8,50
Weingut Meyer, Pfalz

Chardonnay Kalkstein, trocken 8,90
Weingut Milch, Rheinhessen

Weißburgunder, trocken 8,90
Weingut Meyer, Pfalz

Sauvignon Blanc, trocken 8,90
The Fishwives Club, Südafrika

Rosé
Hörner Horny Rosé, trocken 8,50
Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder
Weingut Hörner, Pfalz

Rotweine
Hauswein, trocken 6,90
Cabernet Sauvignon IGP

Sandstone Shiraz 8,90
trocken, Casa Ermelinda Freitas - Vinhos, Portugal

St. Laurent, trocken 8,90
Weingut Geil, Rheinhessen

Pascaline Merlot, trocken 8,90
IGP, Vignobles Foncalieu, Frankreich

Pinataro Primitivo, trocken 9,40
Tenuta Tagaro, Apulien, Itali

Deckenbrocks
KLEINER KIEPENKERL
FAMILIENTRADITION SEIT 1955

Desserts

Münsterländer Stippmilch Vegetarisch 8,95
Quarkspeise garniert mit Früchten

Hausgemachter, warmer Apfelstrudel Vegetarisch 8,95
mit Vanille-Eiscreme und Sahne

Warmes Rhabarberkompott Vegetarisch 8,95
mit Vanille-Eiscreme

Herrencreme Vegetarisch 8,95
Pudding mit Vanille-Geschmack, Rum und Schokoladenstückchen

Kleiner Kaiserschmarrn Vegetarisch 10,95
mit Pflaumenkompott

Dessertvariation „Kleiner Kiepenkerl“ Vegetarisch 13,95

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*