

Suppen - Vorspeisen - Töttchen

Münsterländer Hochzeitssuppe € 6,50
mit Einlage

Westfälische Kartoffelsuppe € 6,50
mit Mettendchenstücken

Tomatencremesuppe € 6,50
mit Sahnehaube

Gebratene Champignons
mit Kräuterdipp und Baguettes € 8,90

Gebratene Garnelen in Olivenöl
mit frischem Knoblauch und Baguettes € 10,90

Portion Tatar
mit Eidotter, Hausbrot und Butter € 12,90

Münstersches Töttchen mit Hausbrot € 10,90

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 € 7,50

....zum Mitnehmen € 6,50

Kleinigkeiten

Gebackener Camembert

mit Pfirsichhälften, Preiselbeeren, Pumpernickel und Butter € 9,50

Gemischte Blattsalate mit Kartoffel- oder Joghurtdressing € 11,50

...und Räucherlachs € 14,90

... und Hähnchenbrust € 14,90

... und Schweinefiletspitzen € 14,90

Kaiserschmarren

mit Pflaumenkompott € 10,90

Schnittchen

*mit westfälischem Knochenschinken
Kartoffelsalat und Spiegelei* € 10,90

mit Roastbeef und Remouladensauce € 15,50

Räucherlachs „Bauern Art“

mit Reibeplätzchen und einer Dill-Senfauce € 13,90

Münsterländer Vesperbrett

*luftgetrockneter Knochenschinken, westfälische Mettwurst,
Blutwurst, Leberwurst garniert mit gekochtem Ei, Gewürzgurke,
Griebenschmalz, Hausbrot und Butter* € 12,90

Für 2 Personen € 16,90

Hausgemachte Sülze

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln € 11,90

Deckenbrock's Klassiker

Feldsalat mit einem lauwarmen Kartoffeldressing <i>dazu Schweinefiletspitzen und Baguettes</i>	€ 14,90
Wurste- und Leberbrot <i>mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	€ 14,90
Junge Dicke Bohnen <i>mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln</i>	€ 15,50
Westfälisches Krüstchen <i>Ein Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu ein Spiegelei und Salatbeilage</i>	€ 14,90
...mit Bratkartoffeln	€ 16,50
Sauerbraten „Rheinische Art“ <i>mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen</i>	€ 16,50
Westfälischer Tafelspitz <i>mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete und Gewürzgurke</i>	€ 16,50
Gratin nach Art des Hauses <i>Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln, frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken dazu eine Salatbeilage</i>	€ 16,90
Hausteller Kleiner Kiepenkerl <i>Schweinemedailon und Rinderlendchen mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise</i>	€ 21,90

Schwein

Westfälisches Zwiebelsteak

Ein Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln und Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage

€ 16,50

Schweinesteak „Madagaskar“

mit einer pikanten Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und einer gemischten Salatbeilage

€ 16,50

Schweinemedallions „Pikante“

mit bunter Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und einer gemischten Salatbeilage

€ 18,90

Rind

Portion Roastbeef

Kalte Roastbeefscheiben mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

€ 19,00

Rumpsteak

mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

€ 24,90

Pfeffersteak

Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce, Grilltomate, grünen Bohnen im Speckmantel und Pommes Frites

€ 26,50

Tournedo

Rinderfilet mit einer Champignon-Duxel überbacken, Zwiebelconfit, Bratkartoffeln und Honigmöhren

€ 33,50

auch als Rinderfilet „Natur“

mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebeilage

€ 32,50

Kalb

Wiener Schnitzel

*Zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

€ 21,90

Land und Meer

*Kalbssteak mit gebratenen Garnelen, Brokkoli, Mandelbutter
und Bandnudeln in einer leichten Hummersauce*

€ 26,50

Lamm

Lammrücken „Provencale“

*in Kräutern mariniert, auf geschmortem Gemüse,
Kräuterrahmsauce und Rosmarinkartoffeln*

€ 23,90

Weidelammfilets „Schäferin“

*Ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce,
Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin*

€ 24,50

Geflügel

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste

*auf Penne mit Pesto, Parmesan
und einer Salatbeilage*

€ 15,50

Hähnchenbrustfilets

*mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken
Pommes Frites und einer Salatbeilage*

€ 15,90

Zwei Hähnchenbrustfilets

auf Butterspätzle in Kräuterrahmsauce und Salatbeilage

€ 15,90

Fisch

Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Sahnesauce und Salzkartoffeln € 13,90

Gebratenes Lachsfilet
*auf Bandnudeln, Tomatensauce,
frittiertem Rucola und Kirschtomaten* € 15,90

Forelle „Müllerinnen“
*Forelle gebraten mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Salatbeilage*
** auch als Forelle blau erhältlich* € 16,90

Gebratenes Zanderfilet
*auf frischem Gemüse, garniert mit grünem Pesto,
Butterkartoffeln und Salatbeilage* € 21,90

Vegetarisch

Gratin von der Kartoffel
mit Marktgemüse und Käse überbacken € 12,50

Bandnudeln
mit Tomaten-Gemüseragout und Parmesan € 12,50

Variation vom frischen Marktgemüse
mit einer Grilltomate, Sauce Bernaise und Butterkartoffeln € 13,90

Desserts

Münsterländer Stippmilch Quarkspeise garniert mit Früchten	€ 5,50
Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Eiscreme und Sahne	€ 5,50
Eis und Heiß Vanille Eiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne	€ 5,90
Gemischtes Eis Vanille – Erdbeer – Schokoladen Eis mit Sahne	€ 5,90
Warmes Rhabarberkompott mit Vanille-Eiscreme	€ 5,90
Herrencreme Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen	€ 5,90
Kleiner Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott	€ 6,90
Kinder Eisüberraschung Eismännchen aus Vanille-Eiscreme mit Schokoguß überzogen	€ 4,00
Dessertvariation „ Kleiner Kiepenkerl“	€ 9,00

Eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Stoffen liegt an der Theke zur Einsicht bereit.