

Historisches Brauhaus Warintharpa



Suppen

*Eintopf von Waldpilzen
mit Käse-Blätterteigstange*

EUR 7,10

- V -

*Lachscremesüppchen mit Dill
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig*

EUR 7,30

*Westfälische Hochzeitssuppe
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage*

EUR 7,10

Vorspeisen

*In Mandeln gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalat in Beerendressing
gereicht mit Röstbrot*

EUR 11,20

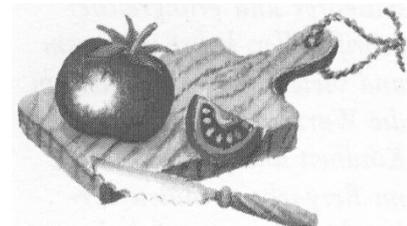
- V -

*Hähnchenspieß im Sesammantel
auf Rotkohlsalat mit Äpfeln*

EUR 11,20

*Lachsfrikadelle auf Feldsalat
mit Basilikumdip und Nordseekrabben*

EUR 11,50



Historisches Brauhaus Warintharpa

Knackfrische Salate

Salatteller „Fischernetz“

*mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen
und Scheiben vom Räucherlachs*

EUR 21,00

Salatcocktail „Schaffirte“

*gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse
und Brotcroutons*

EUR 21,00

Salat „Kartoffelbauer“

*mit kleinen, gebackenen Kartoffeln in Kräutern
und würzigen Champignons*

EUR 17,50 - V -

Salat „Harnischmacher“

mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen

EUR 19,00

*Zu allen großen Salaten reichen wir Ihnen Landbrot
mit hausgemachtem Knoblauchdip*



Als Dressing können Sie wählen:

- Joghurtdressing mit Dill*
- Brauhausdressing aus Balsamessig*
- „Warins“ Frenchdressing*

Kleiner Salatteller

als Beilage EUR 5,20 - V -

Gebackener Camembert „Marktfrau“

*an einer Garnitur von Gartensalaten und
Preiselbeeren serviert mit Weißbrot*

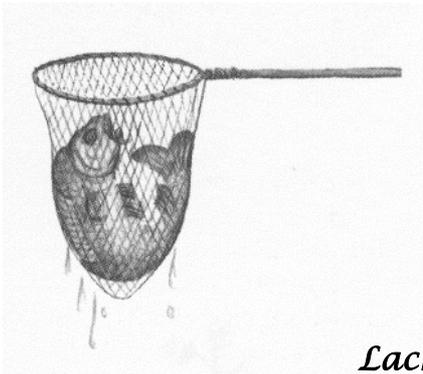
EUR 13,30 - V -

Historisches Brauhaus Warintharpa

Fisch leicht und lecker

*Zarte Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Äpfeln und Zwiebeln
Gartensalaten in Joghurtdressing
gereicht mit Röstkartoffeln
EUR 17,00*

*Seelachs im Räucherspeckmantel
auf Lachs-Dillrahmsauce
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln
EUR 20,90*



*Gebratenes Viktoriabarschfilet
unter einer Champignonkruste
auf Rahmwirsing
gereicht mit Röstitalern
EUR 21,90*

*Lachsschnitte in Sesam gebraten
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig
an Feldsalat gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 26,20*

*Kross gebratenes Zanderfilet
auf Blattsalaten
in Brauhausdressing
dazu Kartoffeln
gefüllt mit Nordseekrabben
und Schnittlauch-Zitronendip
EUR 25,90*



Historisches Brauhaus Warintharpa

Deftiges aus der Brauhausküche

*„Opa Pauls Lieblingsessen“
Kassler und Mettendchen
auf deftigem Grünkohl
mit Bratkartoffeln und Senf
EUR 21,00*

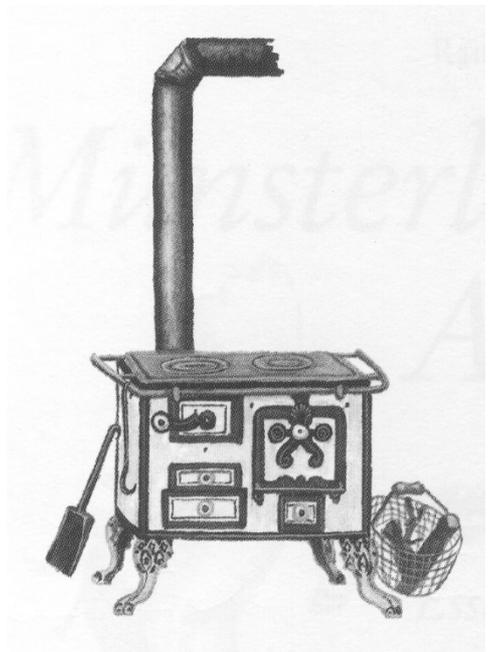
*„Des Hellebardiers Nachtessen“
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und
Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur von
Gartensalaten
EUR 20,90*

*Schnitzel „Botmeister“
mit Champignons in Rahmsauce
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat
EUR 20,50*

*Schnitzel „Sulfmeister“
mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 20,30*

*Hähnchenbrust „Bäckerin“
in der Mandelkruste auf Waldpilzragout
mit Brokkoliröschen und Röstitalern
EUR 21,50*

*Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten
mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing*



Historisches Brauhaus Warintharpa

gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 19,00 - V -

Pfannenspezialitäten

Gemüsepfanne „Droste Hülshoff“

Buntes Gemüse der Saison und Champignons in Kräuterrahm
mit Gouda überbacken gereicht mit Röstitalern

EUR 14,90 - V -

„Lisbeths Fischpfanne“

Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs
in Dillrahm

mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten
mit Mozzarella überbacken

EUR 21,50



Spätzlepfanne „Warintharpa“

Sautierte Butterspätzle und Champignons mit Schmorzwiebeln
gereicht mit Kräuterdip

EUR 13,50 - V -

„Bierkutscherpfanne“

Gebratene Lammstreifen
auf einem Gratin von Brokkoli, Tomaten und Kartoffeln
in Knoblauch-Kräutertunke

EUR 23,90

Was die Westfalen gerne essen!!

Münsterländer Leber- und Wurstebrot

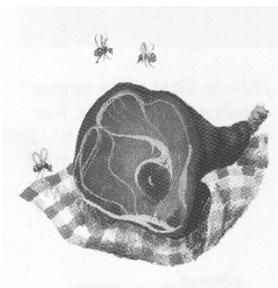
mit gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren
gereicht mit deftigen Bratkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing

EUR 15,90

„Laurentiusteller“

reichlich belegtes Schnittchen
mit Westfälischem Knochenschinken
serviert mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke

EUR 17,00



Das

Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“

Original aus Rind und Schwein
gereicht mit Landbrot

EUR 12,00

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung. Bei Fragen bezüglich Allergene und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

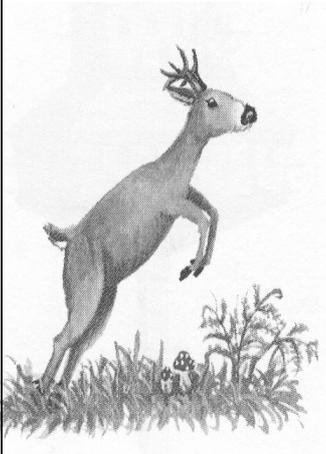
Historisches Brauhaus Warintharpa

Unsere Empfehlung

*Waldpilzragout in Rahm
mit grünen Nudeln
und einem Blattsalat in Joghurtdressing
EUR 18,90 -V-*

*Knusprige Gänsebrust aus der Röhre
mit zweierlei Kohlgemüse
und hausgemachten Kartoffelknödeln
EUR 26,00*

*Rosa gebratenes Hirschsteak
auf Rotweinschalotten
gereicht mit einem Rotkohlstrudel
Brokkoli und Thymian-Kartoffelnocken
EUR 27,90*



*Deftiges Rehragout mit Waldpilzen
hausgemachten Kartoffelknödeln
und kleinem Feldsalat in Brauhausdressing
EUR 25,90*

Historisches Brauhaus Warintharpa

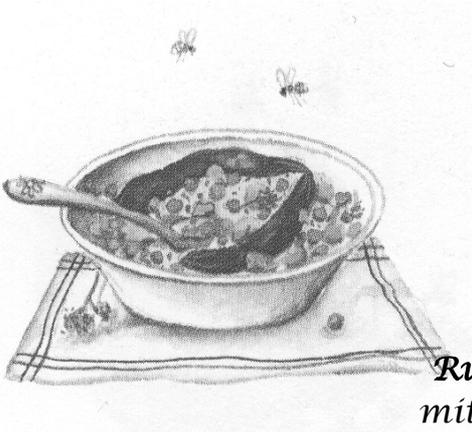
Brauhaus-Schlemmereien

„Warintharpas Entenschmaus“

*Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten
mit Thymian-Kartoffelnocken
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli
EUR 24,90*

„Brauhausteller“

*Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte
auf Champignonrahmsauce
serviert mit Röstkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 24,90*



*Rumpsteak „Toller Bomberg“ vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Sauce Bernaise
gereicht mit Bratkartoffeln
und einem Blattsalat in Brauhausdressing
EUR 27,90*

„Schäferteller“

*Marinierter Lammrücken vom Grill
serviert mit jungen Bohnen in Räucherspeck
Kirschtomaten
und hausgemachten Thymian-Kartoffelnocken
EUR 27,90*

*Lieber Gast,
sofern nicht anders erwähnt, braten wir Steaks „medium“.
Sollten Sie es anders wünschen,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

Historisches Brauhaus Warintharpa

Dessert

„Karl's Fruchtgenuss“

Panna Cotta

mit roter Beerengrütze

EUR 8,20



„Ellis Kaffeeklatsch“

Rahmiges Cappuccinoeis

mit Sahnehaube und Schokoladensauce

EUR 6,50

„Süßer Gestüter“

Schokoladenküchlein gefüllt mit

Walnußeis auf Vanillesauce

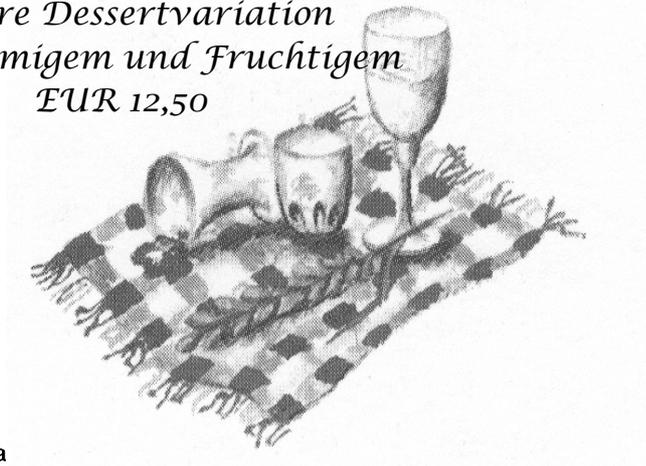
EUR 9,20

„Paulas süße Überraschung“

Unsere Dessertvariation

von Rahmigem und Fruchtigem

EUR 12,50



Historisches Brauhaus Warintharpa