

Historisches Brauhaus Warintharpa



Suppen

*Deftige Tomatensuppe
mit Tomatenröstitbrot*

EUR 7,00

- V -

*Lachscremesüppchen mit Dill
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig*

EUR 7,20

*Westfälische Hochzeitssuppe
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage*

EUR 6,90

Vorspeisen

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

EUR 11,00

- V -

*Hähnchenspieß im Sesammantel
im Salatnest mit Äpfeln und Nüssen*

EUR 11,00

*Lachsfrikadelle auf Ruccolasalat
mit Basilikumdip und Nordseekrabben*

EUR 11,30

Historisches Brauhaus Warintharpa

Knackfrische Salate

Salatteller „Fischernetz“

*mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen
und Scheiben vom Räucherlachs*

EUR 21,90

Salatcocktail „Schaffirte“

*gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse
und Brotcroutons*

EUR 21,90

Salat „Kartoffelbauer“

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

EUR 17,90 - V -

Salat „Harnischmacher“

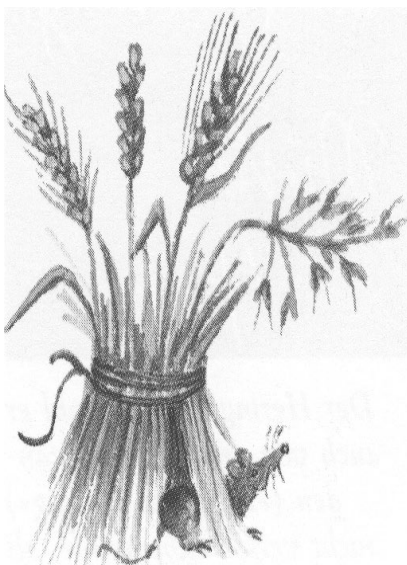
mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen

EUR 19,50

*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
Preiselbeerserviert mit Weißbrot*

EUR 13,90 - V -

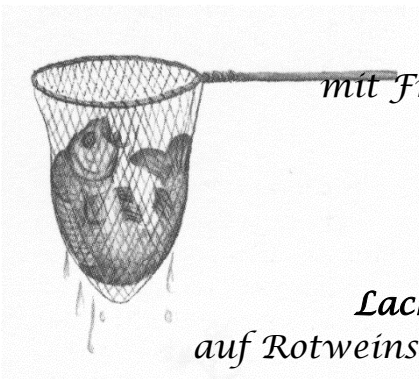
Historisches Brauhaus Warintharpa

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*

*Überbackenes Viktoriabarschfilet
mit Frühlingslauch, Champignons und Gouda
gereicht mit Röstitalern
EUR 21,90*



*Lachsschnitte in Sesam gebraten
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig
an Ruccolasalat 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“

*Geschmorte Lammhaxe
auf Speckbohnen mit gebackenen Kartoffeln
EUR 22,50*

„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“

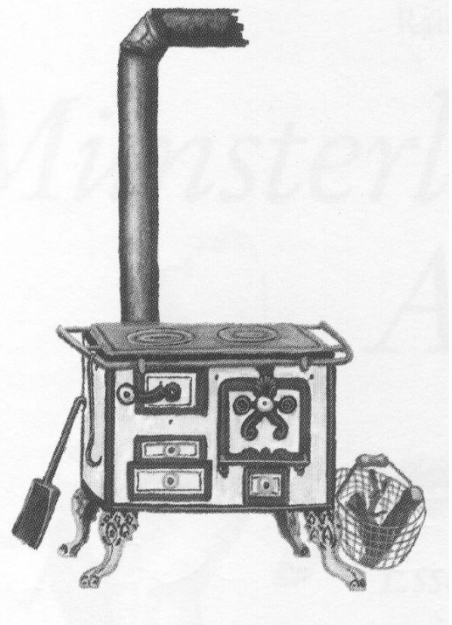
*mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 20,30*

Hähnchenbrust „Gärtnerin“

*überbacken mit Tomaten und Mozzarella
auf grünen Nudeln in Basilikumtunke und Ruccola
mit Brokkoliröschen
EUR 21,50*

Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten

*mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing
gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 19,00*



Historisches Brauhaus Warintharpa

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!!

Westfälisches Bauernomelette

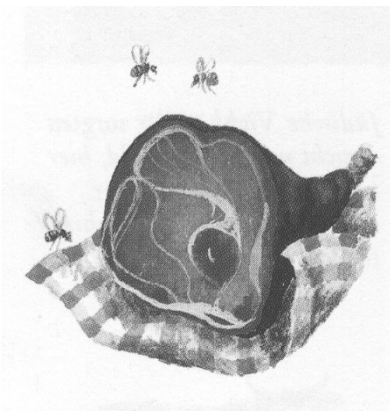
Deftige Bratkartoffeln mit Ei
gereicht mit Gewürzgurke an Blattsalaten in Joghurtdressing

EUR 15,9

„Laurentiusteller“

reichlich belegtes Schnittchen
mit Westfälischem Knochenschinken
serviert mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke

EUR 17,00



Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“

Das Original aus Rind und Schwein
gereicht mit Landbrot

EUR 12,00

Historisches Brauhaus Warintharpa

Steak & Salatempfehlung

*Schweinefilet gefüllt mit Räucherlachs
an Basilikum-Joghurttunke
auf Ruccolasalat in Brauhausdressing
und gebackenen Kartoffeln
EUR 24,00*

*Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel
auf Tomaten-Mozzarellasalat in Balsamico
gereicht mit Kräuterröstitbrot
EUR 24,00*

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

*Steaks von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter
auf Blattsalaten in Frenchdressing mit Parmesan
gereicht mit Pommes frites
EUR 25,50*

Historisches Brauhaus Warintharpa

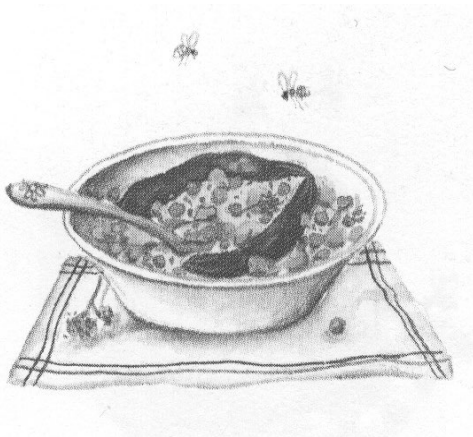
Brauhaus-Schlemmereien

„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*



„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*

