

# *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

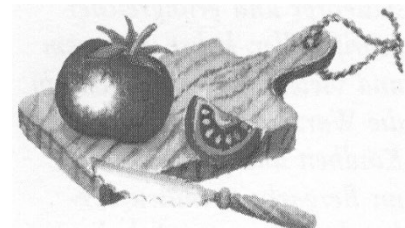
- V -

*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*

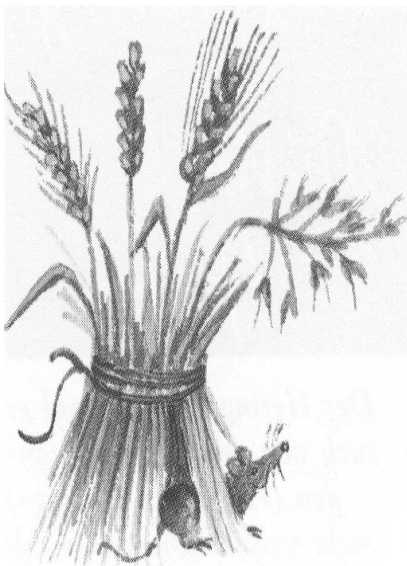
*EUR 17,50 - V -*

### *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*

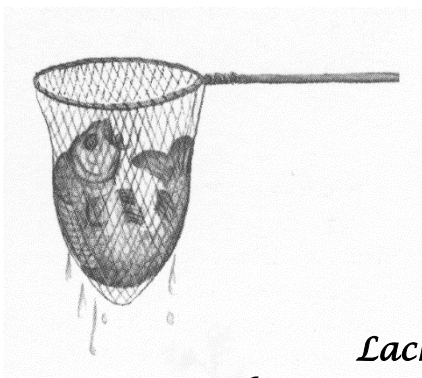
*EUR 13,30 - V -*

# *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*

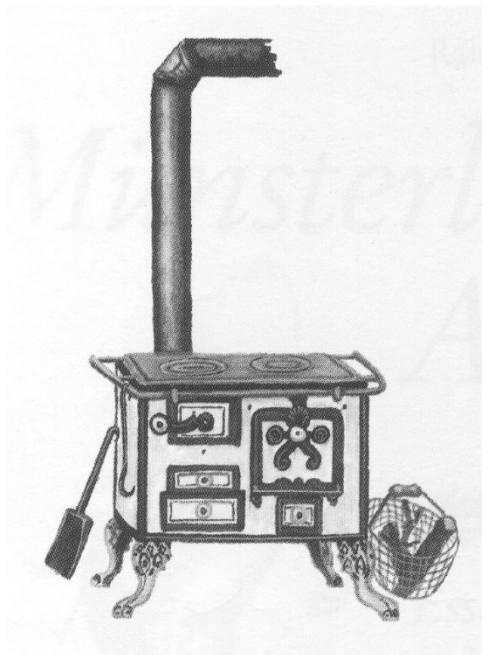
*„Des Hellebardiers Nachtessen“  
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise  
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur von  
Gartensalaten  
EUR 20,90*

*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  
gereicht mit gebackenen Kartoffeln  
EUR 19,00 - V -*



# 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!!

### *Münsterländer Leber- und Wurstebrot*

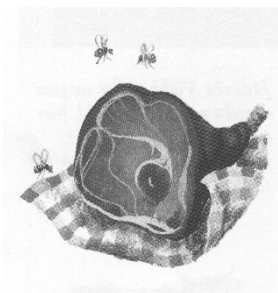
*mit gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren  
gereicht mit deftigen Bratkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing*

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

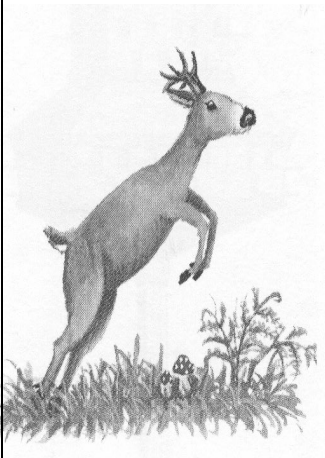
# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## *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*

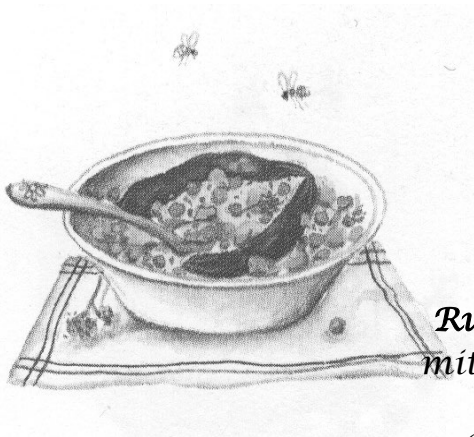
## *Brauhaus-Schlemmereien*

### *„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*

## *Desser*

*„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*

