

# *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

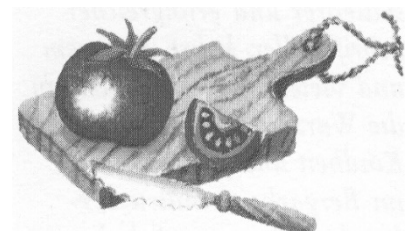
- V -

*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 „Schafhirte“*

*gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse  
und Brotcroutons*

*EUR 21,00*

### *Salat „Kartoffelbauer“*

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

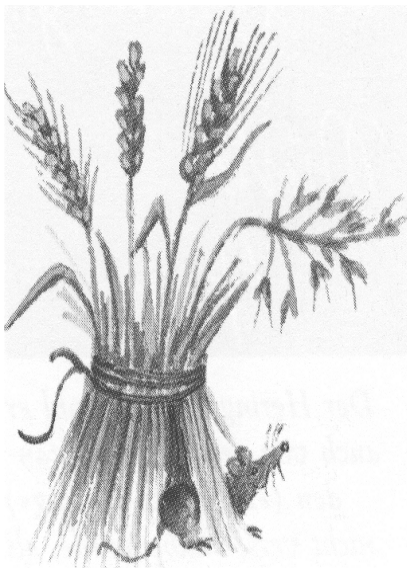
*EUR 17,50 - V -*

### *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*

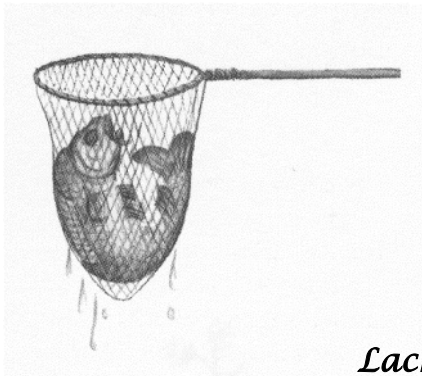
*EUR 13,30 - V -*

# *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“*

*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“*

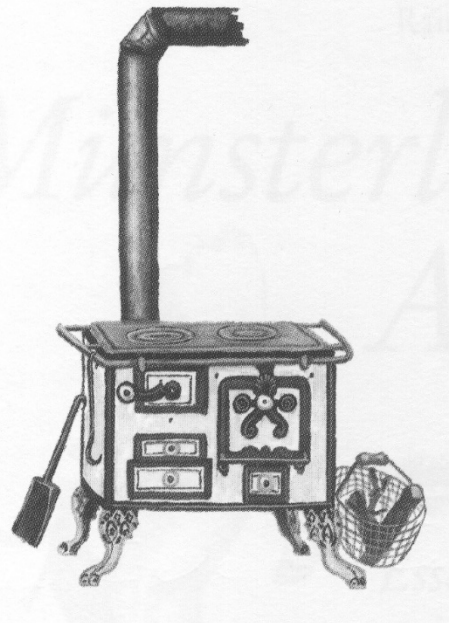
*mit reichlich Schmorzwiebeln  
Bratkartoffeln  
und Gartensalaten in Joghurtdressing  
EUR 20,30*

### *Hähnchenbrust „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*



# 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

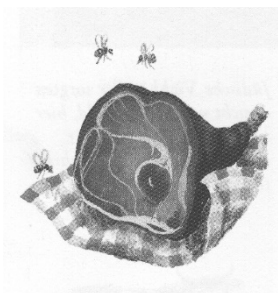
mit gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren  
gereicht mit deftigen Bratkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing

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*

*Kassler und Mettendchen  
auf deftigem Grünkohl  
mit Bratkartoffeln und Senf  
EUR 21,00*

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

*Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel  
auf Rotweinzwiebeln  
gereicht mit Rotkohlstrudel  
Brokkoli und Kartoffel-Thymiannocken  
EUR 24,90*

*Rinderhüftsteak  
unter der Champignonkruste  
mit Rahmwirsing und Schmorkartoffeln  
EUR 25,90*

# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

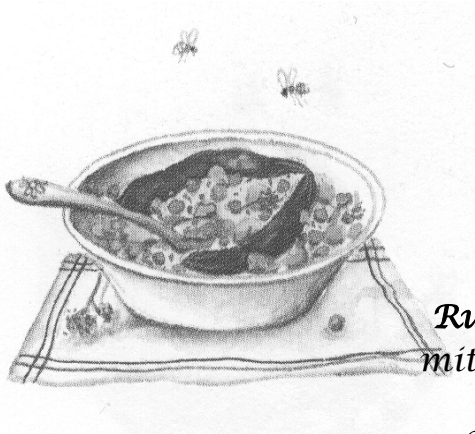
## *Brauhaus-Schlemmereien*

### *„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*

