Historisches Brauhaus Warintharpa

Suppen

Deftige Tomatensuppe
mit Tomatenröstbrot
EUR 7,50 - V -

Lachscremesüppchen mit Dill
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig
EUR 7,90

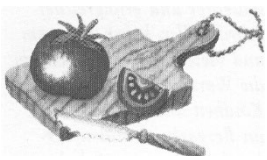
Westfälische Hochzeitssuppe
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage
EUR 7,50

Vorspeisen

In Mandeln gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalat in Beerendressing
gereicht mit Röstbrot
EUR 11,50 - V -

Hähnchenspieß im Sesammantel
im Salatnest mit Äpfeln und Nüssen
EUR 11,50

Lachsfrikadelle auf Ruccolasalat
mit Basilikumdip und Nordseekrabben
EUR 11,90



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

Historisches Brauhaus Warintharpa

Knackfrische Salate

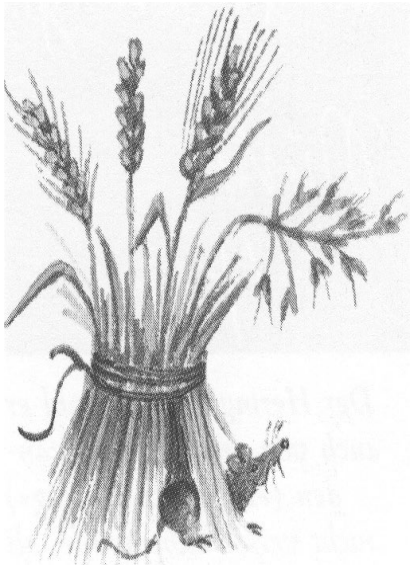
Salatteller „Fischernetz“
mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen
und Scheiben vom Räucherlachs
EUR 22,50

Salatcocktail „Schafhirte“
gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse
und Brotcroutons
EUR 22,50

Salat „Kartoffelbauer“
mit kleinen, gebackenen Kartoffeln in Kräutern
und würzigen Champignons
EUR 18,40 - V -

Salat „Harnischmacher“
mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen
EUR 20,00

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 5,50 - V -

Gebackener Camembert „Marktfrau“
an einer Garnitur von Gartensalaten und
Preiselbeeren
serviert mit Weißbrot

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

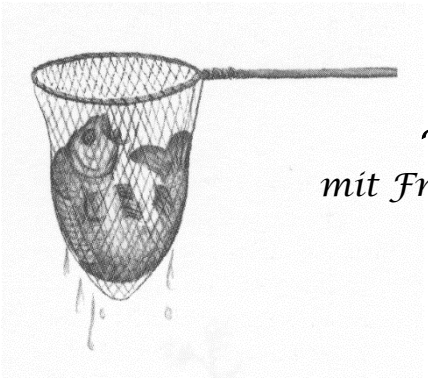
Historisches Brauhaus Warintharpa

EUR 14,40 - V -

Fisch leicht und lecker

Zarte Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Äpfeln und Zwiebeln
Gartensalaten in Joghurtdressing
gereicht mit Röstkartoffeln
EUR 17,70

Seelachs im Räucherspeckmantel
auf Lachs-Dillrahmsauce
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln
EUR 21,00



Überbackenes Viktoriabarschfilet
mit Frühlingslauch, Champignons und Gouda
gereicht mit Röstitalern
EUR 21,80

Lachsschnitte in Sesam gebraten
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig
an Ruccolasalat gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 26,30

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

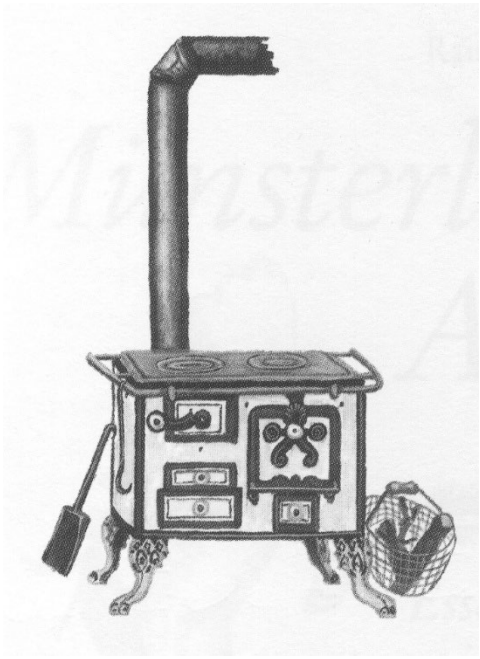
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung. Bei Fragen bezüglich Allergene und Inhaltstoffen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Historisches Brauhaus Warintharpa

Deftiges aus der Brauhausküche

„Opa Pauls Lieblingsessen“
Geschmorte Lammhaxe
auf Speckbohnen mit gebackenen Kartoffeln
EUR 23,90

„Des Hellebardiers Nachtessen“
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur von
Gartensalaten
EUR 21,90



Schnitzel „Botmeister“
mit Champignons in Rahmsauce
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat
EUR 21,50

Schnitzel „Sulfmeister“
mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 21,30

Hähnchenbrust „Gärtnerin“
überbacken mit Tomaten und Mozzarella
auf grünen Nudeln in Basilikumtunke und Ruccola
mit Brokkoliröschen
EUR 22,50

Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten
mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing
gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 19,90 - V -

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

Historisches Brauhaus Warintharpa

Pfannenspezialitäten

Gemüsepfanne „Droste Hülshoff“
Buntes Gemüse der Saison und Champignons in Kräuterrahm
mit Gouda überbacken gereicht mit Röstitalern
EUR 15,40 - V -

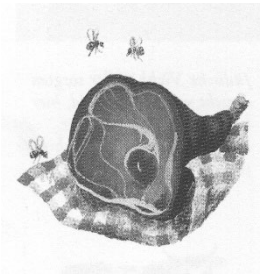
„Lisbeths Fischpfanne“
Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs
in Dillrahm
mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten
mit Mozzarella überbacken
EUR 22,00

Spätzlepfanne „Warintharpa“
Sautierte Butterspätzle und Champignons mit Schmorzwiebeln
gereicht mit Kräuterdip
EUR 13,90 - V -

„Bierkutscherpfanne“
Gebratene Lammstreifen
auf einem Gratin von Brokkoli, Tomaten und Kartoffeln
in Knoblauch-Kräutertunke
EUR 24,60

Was die Westfalen gerne essen!!

Westfälisches Bauernomelette
Deftige Bratkartoffeln mit Ei
gereicht mit Gewürzgurke an Blattsalaten in Joghurtdressing
EUR 16,50



„Laurentiusteller“
reichlich belegtes Schnittchen
mit Westfälischem Knochenschinken
serviert mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke
EUR 17,50

Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“
Das Original aus Rind und Schwein
gereicht mit Landbrot
EUR 12,30

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

Historisches Brauhaus Warintharpa

Steak & Salatempfehlung

Schweinefilet gefüllt mit Räucherlachs
an Basilikum-Joghurttunke
auf Ruccolasalat in Brauhausdressing
und gebackenen Kartoffeln
EUR 25,50

Gebratene Schweinemedaillons im Speckmantel
auf Tomaten-Mozzarellasalat in Balsamico
gereicht mit Kräuterröstbrot
EUR 25,50

Rumpsteak „Toller Bomberg" vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Sauce Bernaise
gereicht mit Bratkartoffeln
und einem Blattsalat in Brauhausdressing
EUR 28,60

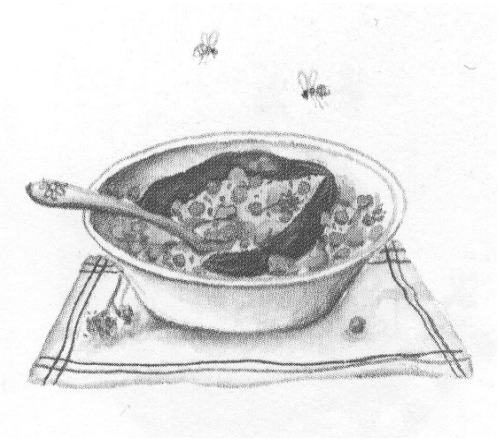
Steaks von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter
auf Blattsalaten in Frenchdressing mit Parmesan
gereicht mit Pommes frites
EUR 26,90

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

Historisches Brauhaus Warintharpa

Brauhaus-Schlemmereien

„Warintharpas Entenschmaus“
Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten
mit Thymian-Kartoffelnocken
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli
EUR 26,00



„Brauhausteller“
Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte
auf Champignonrahmsauce
serviert mit Röstkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 26,00

„Schäferteller“
Marinierter Lammrücken vom Grill
serviert mit jungen Bohnen in Räucherspeck
Kirschtomaten
und hausgemachten Thymian-Kartoffelnocken
EUR 28,60

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

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

Historisches Brauhaus Warintharpa

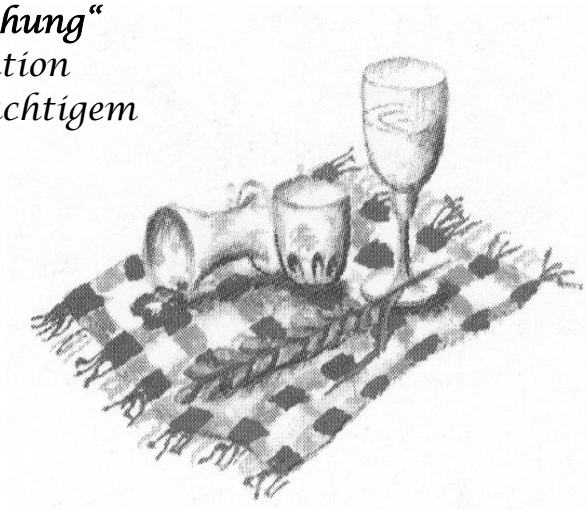
Dessert

„Karlas 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



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