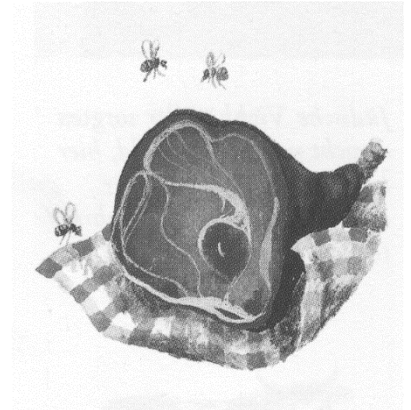


# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## *Mittagskarte*

*Westfälische Hochzeitssuppe*  
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage  
EUR 7,50

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



*Gebackener Camembert „Marktfrau“*  
an einer Garnitur von Gartensalaten und Preiselbeeren  
serviert mit Weißbrot  
EUR 14,40 - V -

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

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

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

# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## *Mittagskarte*

### *„Lisbeths Fischpfanne“*

*Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs in Dillrahm  
mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten  
mit Mozzarella überbacken*

*EUR 22,00*

### *Hähnchenbrust „Gärtnerin“*

*überbacken mit Tomaten und Mozzarella  
auf grünen Nudeln in Basilikumtunke und Ruccola  
mit Brokkoliröschen*

*EUR 22,50*

### *Kleines Schweinerückensteak*

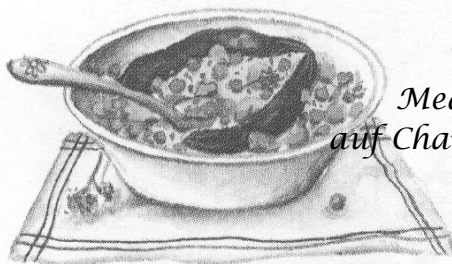
*mit Spargel, Frühlingslauch, eingelegten Tomaten, Champignons  
Sauce Hollandaise und Gouda überbacken  
gereicht mit Röstitalern*

*EUR 23,90*

### *Schnitzel „Botmeister“*

*mit Champignons in Rahmsauce  
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat*

*EUR 21,50*



### *„Brauhausteller“*

*Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte  
auf Champignonrahmsauce serviert mit Röstkartoffeln  
und Gartensalaten in Joghurtdressing*

*EUR 26,00*

## *Hauptgänge*