

Historisches Brauhaus Warintharpa



Suppen

*Eintopf von Waldpilzen
mit Käse-Blätterteigstange*

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

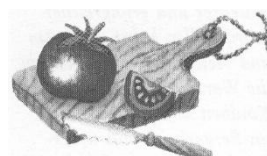
- V -

*Hähnchenspieß im Sesammantel
auf Rotkohlsalat mit Äpfeln*

EUR 11,50

*Lachsfrikadelle auf Feldsalat
mit Basilikumdip und Nordseekrabben*

EUR 11,90



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“

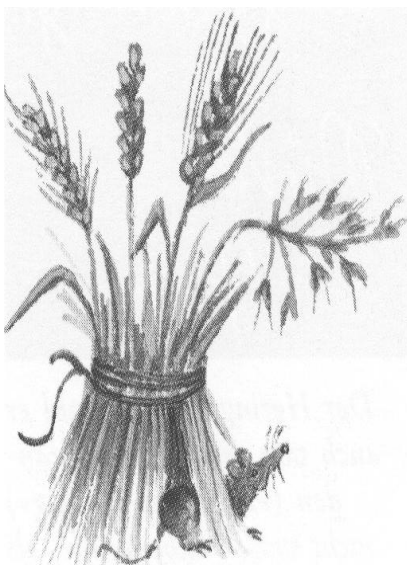
mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen

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

EUR 14,40

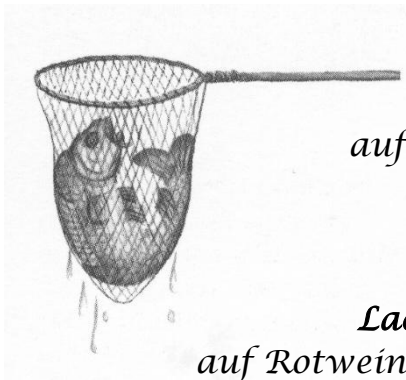
- V -

Historisches Brauhaus Warintharpa

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*



*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 26,30*

*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 24,50*

„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“

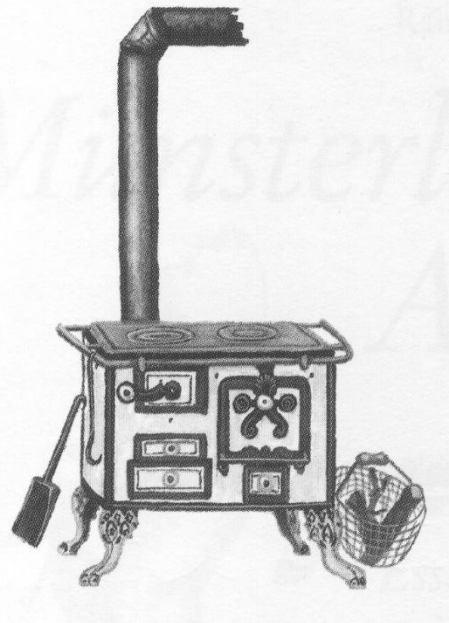
*mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 21,30*

Hähnchenbrust „Bäckerin“

*in der Mandelkruste auf Waldpilzragout
mit Brokkoliröschen und Röstitalern
EUR 22,50*

Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten

*mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing
gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 19,90*



- V -

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!!

Münsterländer Leber- und Wurstebrot

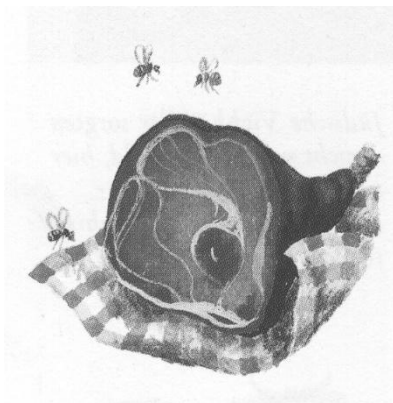
*mit gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren
gereicht mit deftigen Bratkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing*

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 Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Historisches Brauhaus Warintharpa

Unsere Empfehlung

*Kassler und Mettendchen
auf deftigem Grünkohl
mit Bratkartoffeln und Senf
EUR 22,00*

*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 25,90*

*Rinderhüftsteak
unter der Champignonkruste
mit Rahmwirsing und Schmorkartoffeln
EUR 26,90*

Historisches Brauhaus Warintharpa

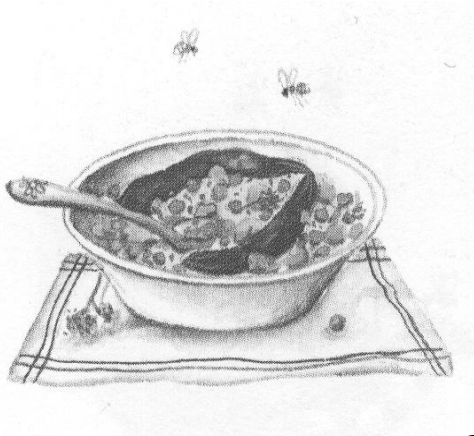
Brauhaus-Schlemmereien

„Warintharpas Entenschmaus“

*Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten
mit Thymian-Kartoffelnocken
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli
EUR 26,50*

„Brauhausteller“

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



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

„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.*

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*

