Historisches Brauhaus Warintharpa

Suppen

Eintopf von Waldpilzen
mit Käse-Blätterteigstange
EUR 6,20 - V -

Lachscremesüppchen mit Dill
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig
EUR 6,40

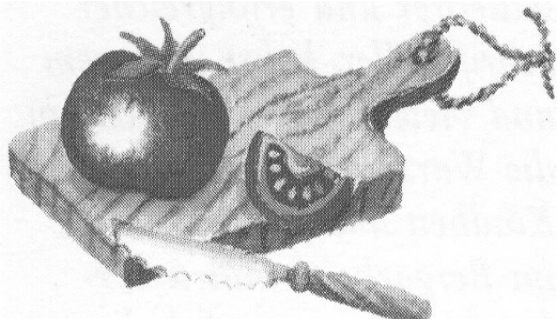
Westfälische Hochzeitssuppe
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage
EUR 6,00

Vorspeisen

In Mandeln gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalat in Beerendressing
gereicht mit Röstbrot
EUR 10,10 - V -

Hähnchenspieß im Sesammantel
auf Rotkohlsalat mit Äpfeln
EUR 10,10

Lachsfrikadelle auf Feldsalat
mit Basilikumdip und Nordseekrabben
EUR 10,40



Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung bei Fragen bezüglich Sie sich bitte gerne an unser Personal.

Historisches Brauhaus Warintharpa

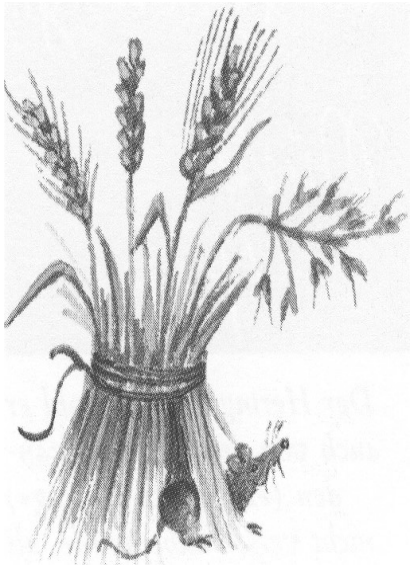
Knackfrische Salate

Salatteller „Fischernetz“
mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen
und Scheiben vom Räucherlachs
EUR 19,70

Salatcocktail „Schafhirte“
gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse
und Brotcroutons
EUR 19,70

Salat „Kartoffelbauer“
mit kleinen, gebackenen Kartoffeln in Kräutern
und würzigen Champignons
EUR 15,70 - V -

Salat „Harnischmacher“
mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen
EUR 17,80



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 4,90 - V -

Gebackener Camembert „Marktfrau“
an einer Garnitur von Gartensalaten und Preiselbeeren
serviert mit Weißbrot
EUR 12,00 - V -

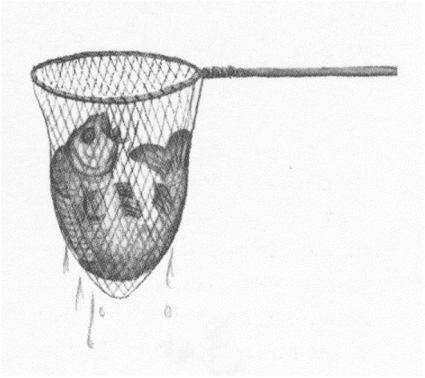
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung bei Fragen bezüglich Sie sich bitte gerne an unser Personal.

Historisches Brauhaus Warintharpa

Fisch leicht und lecker

Zarte Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Äpfeln und Zwiebeln
Gartensalaten in Joghurtdressing
gereicht mit Röstkartoffeln
EUR 15,00

Seelachs im Räucherspeckmantel
auf Lachs-Dillrahmsauce
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln
EUR 18,60



Gebratenes Viktoriabarschfilet
unter einer Champignonkruste
auf Rahmwirsing
gereicht mit Röstitalern
EUR 19,80

Lachsschnitte in Sesam gebraten
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig
an Feldsalat gereicht mit gebackenen
Kartoffeln
EUR 24,00

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Blattsalaten
in Brauhausdressing
dazu Kartoffeln
gefüllt mit Nordseekrabben
und Schnittlauch-Zitronendip
EUR 23,20

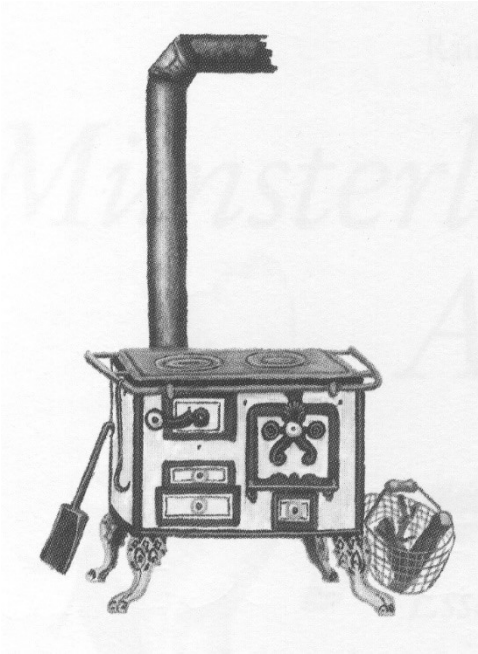
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung bei Fragen bezüglich Sie sich bitte gerne an unser Personal.

Historisches Brauhaus Warintharpa

Deftiges aus der Brauhausküche

„Opa Pauls Lieblingsessen“
Kassler und Mettendchen
auf deftigem Grünkohl
mit Bratkartoffeln und Senf
EUR 19,00

„Des Hellebardiers Nachtessen“
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur von
Gartensalaten
EUR 19,00



Schnitzel „Botmeister“
mit Champignons in Rahmsauce
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat
EUR 18,90

Schnitzel „Sulfmeister“
mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 18,50

Hähnchenbrust „Bäckerin“
in der Mandelkruste auf Waldpilzragout
mit Brokkoliröschen und Röstitalern
EUR 20,00

Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten
mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing
gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 16,90 - V -

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung bei Fragen bezüglich Sie sich bitte 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 13,30 - V -

„Lisbeths Fischpfanne“
Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs
in Dillrahm
mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten
mit Mozzarella überbacken
EUR 19,70

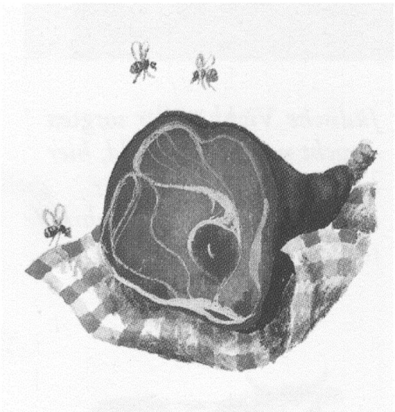
Spätzlepfanne „Warintharpa“
Sautierte Butterspätzle und Champignons mit
Schmorzwiebeln
gereicht mit Kräuterdip
EUR 11,70 - V -

„Bierkutscherpfanne“
Gebratene Lammstreifen
auf einem Gratin von Brokkoli, Tomaten und Kartoffeln
in Knoblauch-Kräutertunke
EUR 22,00

Was die Westfalen gerne essen!!

Münsterländer Leber- und Wurstebrot
mit gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren
gereicht mit deftigen Bratkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing
EUR 15,00

„Laurentiusteller“
reichlich belegtes Schnittchen
mit Westfälischem Knochenschinken
serviert mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke
EUR 14,70



Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“
Das Original aus Rind und Schwein
gereicht mit Landbrot
EUR 9,80

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung bei Fragen bezüglich Sie sich bitte gerne an unser Personal.

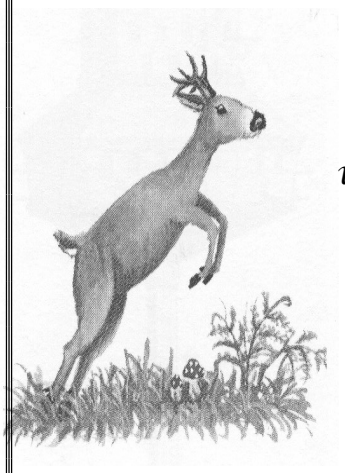
Historisches Brauhaus Warintharpa

Unsere Empfehlung

Waldpilzragout in Rahm
mit grünen Nudeln
und einem Blattsalat in Joghurtdressing
EUR 16,00 -V-

Knusprige Gänsebrust aus der Röhre
mit zweierlei Kohlgemüse
und hausgemachten Kartoffelknödeln
EUR 23,00

Rosa gebratenes Hirschsteak
auf Rotweinschalotten
gereicht mit einem Rotkohlstrudel
Brokkoli und Thymian-Kartoffelnocken
EUR 24,90



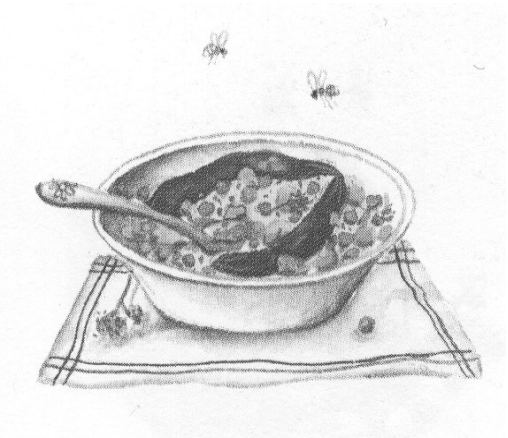
Deftiges Rehragout mit Waldpilzen
hausgemachten Kartoffelknödeln
und kleinem Feldsalat in Brauhausdressing
EUR 22,80

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung bei Fragen bezüglich Sie sich bitte 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 23,00



„Brauhausteller“
Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte
auf Champignonrahmsauce
serviert mit Röstkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 23,00

Rumpsteak „Toller Bomberg“ vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Sauce Bernaise
gereicht mit Bratkartoffeln
und einem Blattsalat in Brauhausdressing
EUR 25,40

„Schäferteller“
Marinierter Lammrücken vom Grill
serviert mit jungen Bohnen in Räucherspeck
Kirschtomaten
und hausgemachten Thymian-Kartoffelnocken
EUR 25,00

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 Sie sich bitte gerne an unser Personal.

Historisches Brauhaus Warintharpa

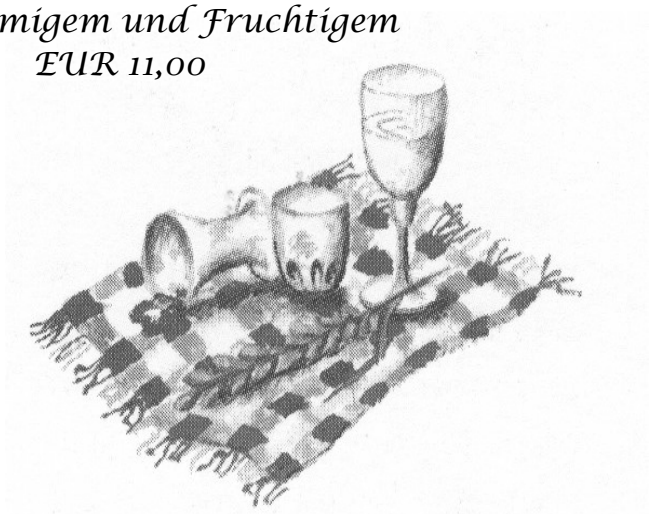
Dessert

„Karlas Fruchtgenuss“
Panna Cotta
mit roter Beerengrütze
EUR 7,20

„Ellis Kaffeeklatsch“
Rahmiges Cappuccinoeis
mit Sahnehaube und Schokoladensauce
EUR 5,50

„Süßer Gestüter“
Schokoladenküchlein gefüllt mit Walnußeis
auf Vanillesauce
EUR 8,00

„Paulas süße Überraschung“
Unsere Dessertvariation
von Rahmigem und Fruchtigem
EUR 11,00



Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung bei Fragen bezüglich Sie sich bitte gerne an unser Personal.