

# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## Suppen



*Kräutersüppchen  
mit Tomatenröstitbrot  
EUR 6,00*

- V -

*Lachscremesüppchen mit Dill  
und gebackener Riesengarnele im Strudelsteig  
EUR 6,30*

*Westfälische Hochzeitssuppe  
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage  
EUR 6,00*

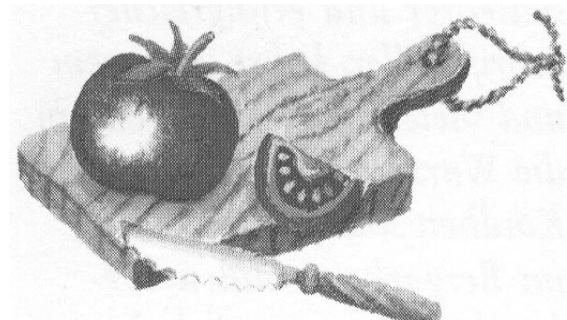
## Vorspeisen

*In Mandeln gebratener Ziegenkäse  
auf Blattsalat in Beerendressing  
gereicht mit Röstitbrot  
EUR 10,10*

- V -

*Hähnchenspieß im Sesammantel  
im Salatnest mit Äpfeln und Nüssen  
EUR 10,00*

*Lachsfrikadelle auf Rucolasalat  
mit Basilikumdip und Nordseekrabben  
EUR 10,20*



# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## *Knackfrische Salate*

### *Salatteller „Fischernetz“*

*mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen  
und Scheiben vom Räucherlachs*

*EUR 19,70*

### *Salatcocktail „Schaffirte“*

*gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse  
und Brotcroutons*

*EUR 19,70*

### *Salat „Kartoffelbauer“*

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

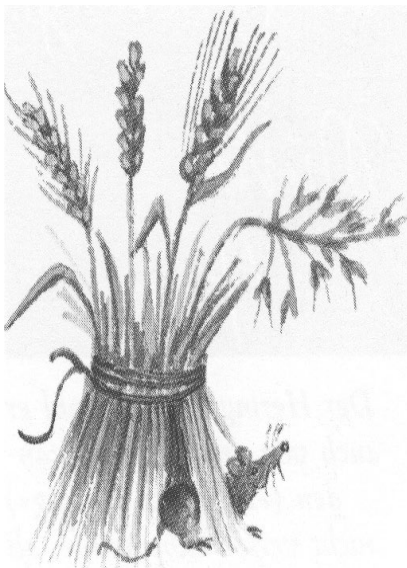
*EUR 15,70 - V -*

### *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 -*

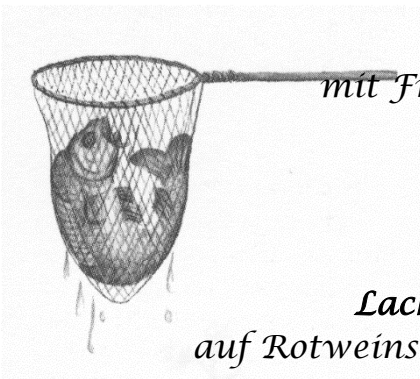
# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## *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*

*Überbackenes Viktoriabarschfilet  
mit Frühlingslauch, Champignons und Gouda  
gereicht mit Röstitalern  
EUR 19,80*



*Lachsschnitte in Sesam gebraten  
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig  
an Rucolasalat 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*



# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## *Deftiges aus der Brauhausküche*

### *„Opa Pauls Lieblingsessen“*

*Geschmorte Lammhaxe  
auf Speckbohnen mit gebackenen Kartoffeln  
EUR 20,90*

### *„Des Hellebardiers Nachtessen“*

*Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise  
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur von Gartensalaten  
EUR 18,90*

### *Schnitzel „Botmeister“*

*mit Champignons in Rahmsauce  
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat  
EUR 18,60*

### *Schnitzel „Sulfmeister“*

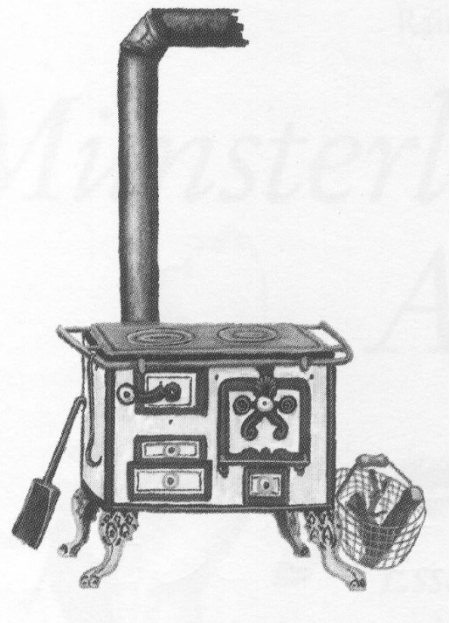
*mit reichlich Schmorzwiebeln  
Bratkartoffeln  
und Gartensalaten in Joghurtdressing  
EUR 18,30*

### *Hähnchenbrust „Gärtnerin“*

*überbacken mit Tomaten und Mozzarella  
auf grünen Nudeln in Basilikumtunke und Rucola  
mit Brokkoliröschen  
EUR 20,00*

### *Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten*

*mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing  
gereicht mit gebackenen Kartoffeln  
EUR 16,90*



# 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!!

### Westfälisches Bauernomelette

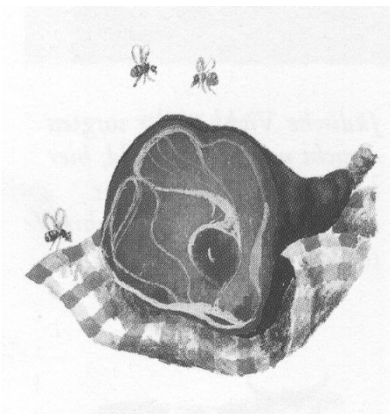
Deftige Bratkartoffeln mit Ei  
gereicht mit Gewürzgurke an Blattsalaten in Joghurtdressing

EUR 14,20

### „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

# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## *Steak & Salatempfehlung*

*Schweinefilet gefüllt mit Räucherlachs  
an Basilikum-Joghurttunke  
auf Rucolasalat in Brauhausdressing  
und gebackenen Kartoffeln  
EUR 22,00*

*Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel  
auf Tomaten-Mozzarellasalat in Balsamico  
gereicht mit Kräuterröstitbrot  
EUR 22,00*

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

*Steaks von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter  
auf Blattsalaten in Frenchdressing mit Parmesan  
gereicht mit Pommes frites  
EUR 23,40*

# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

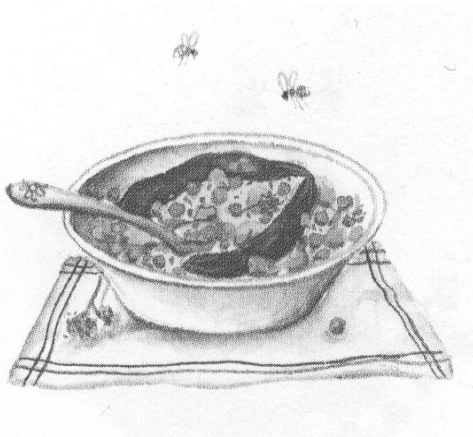
## *Brauhaus-Schlemmereien*

### *„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*



### *„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.*

# *Historisches Brauhaus Warintharpa*

## *Dessert*

### *„Karl's 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*

