



Suppen



*Waldpilzsüppchen
mit gebackenem Speckspieß
EUR 4,70*

*Lachscremesüppchen mit Dill
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig
EUR 4,80*

*Westfälische Hochzeitsuppe
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage
EUR 4,30*

Vorspeisen

*In Mandeln gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalat in Beerendressing
gereicht mit Röstbrot
EUR 8,40*

*Gebackene Kartoffeln im Speckmantel
an Feldsalat in Brauhausdressing
gereicht mit hausgemachtem Dip
EUR 8,40*

*Zwei Röstitaler überbacken mit Nordseekrabben
und Räucherlachs
an Blattsalaten in Brauhausdressing
EUR 8,70*





Knackfrische Salate

Salatteller „Fischernetz“

*mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen
und Scheiben vom Räucherlachs*

EUR 15,90

Salatcocktail „Schafhirte“

*gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse
und Brotroutons*

EUR 15,90

Salat „Kartoffelbauer“

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

EUR 12,90

Salat „Harnischmacher“

mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen

EUR 14,60

*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 4,20

Gebackener Camembert „Marktfrau“

*an einer Garnitur von Gartensalaten und Preiselbeeren
serviert mit Weißbrot*

EUR 9,90



Fisch leicht und lecker



*Zarte Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Äpfeln und Zwiebeln
an Gartensalaten in Joghurt Dressing
gereicht mit Röstkartoffeln
EUR 12,50*

*Seelachs im Räucherspeckmantel
auf Lachs-Dillrahmsauce
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln
EUR 15,80*

*Gebratenes Viktoriabarschfilet
unter einer Kruste von eingelegten Tomaten und Hirtenkäse
auf grünen Nudeln und Ruccola in Basilikumtunke
mit Brokkoli
EUR 16,90*

*Lachsschnitte in Sesam gebraten
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig
an Ruccolasalat gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 19,90*



*Kross gebratenes Zanderfilet
auf Blattsalaten in Brauhausdressing
dazu Kartoffeln gefüllt mit Nordseekrabben
und Schnittlauch-Zitronendip
EUR 18,80*



Deftiges aus der Brauhausküche

„Opa Pauls Lieblingsessen“

*Kassler und Mettendchen
auf deftigem Grünkohl
mit Bratkartoffeln und Senf
EUR 15,90*

„Des Hellebardiers Nachtessen“

*Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur von Gartensalaten
EUR 15,90*

Schnitzel „Botmeister“

*mit Champignons in Rahmsauce
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat
EUR 14,90*

Schnitzel „Sulfmeister“

*mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 14,50*

Hähnchenbrust „Bäckerin“

*unter der Mandelkruste
auf Waldpilzragout
gereicht mit Röstitalern und Brokkoliröschen
EUR 16,40*

Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten

*mit Basilikumtunke in einem Ruccolanest mit Balsamicodressing
gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 13,50*



Pfannenspezialitäten

Gemüsepfanne „Droste Hülshoff“

*Buntes Gemüse der Saison und Champignons in Kräuterrahm
mit Gouda überbacken gereicht mit Röstitalern*

EUR 10,60



„Lisbeths Fischpfanne“

*Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs
in Dillrahm*

*mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten
mit Mozzarella überbacken*

EUR 16,70

Spätzlepfanne „Warintharpa“

*Sautierte Butterspätzle und Champignons mit Schmorzwiebeln
gereicht mit Kräuterdip*

EUR 9,50

„Bierkutscherpfanne“

Gebratene Lammstreifen

*auf einem Gratin von Brokkoli, Tomaten und Kartoffeln
in Knoblauch-Kräutertunke*

EUR 18,70

Was die Westfalen gerne essen!!

Münsterländer Leber- und Wurstebrot

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

EUR 12,90

„Laurentiusteller“

*reichlich belegtes Schnittchen mit Westfälischem Knochenschinken
serviert mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke*

EUR 11,50



Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“

Das Original aus Rind und Schwein gereicht mit Landbrot

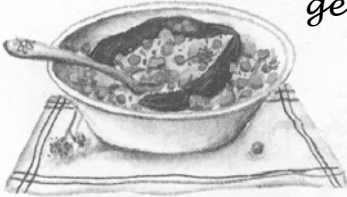
EUR 7,80



Brauhaus-Schlemmereien

„Warintharpas Entenschmaus“

*Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten
mit Thymian-Kartoffelnocken
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli
EUR 18,90*



„Brauhausteller“

*Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte
auf Champignonrahmsauce
serviert mit Röstkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 19,80*

*Rumpsteak „Toller Bomberg“ vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Sauce Bernaise
gereicht mit Bratkartoffeln
und einem Blattsalat in Brauhausdressing
EUR 21,50*

„Schäferteller“

*Marinierter Lammrücken vom Grill
serviert mit jungen Bohnen in Räucherspeck
Kirschtomaten
und hausgemachten Thymian-Kartoffelnocken
EUR 21,50*

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



Herbstliches

*Deftiges Rehragout mit Waldpilzen
hausgemachten Kartoffelknödeln
und einem Feldsalat in Brauhausdressing*
EUR 18,60

*Schweinefilet im Speckmantel
auf Rahmwirsing
gereicht mit gebackenen Kartoffeln*
EUR 18,00

*Hausgemachte Wirsingroulade
mit Schmorkartoffeln und gebackenem Speck*
EUR 12,50



Dessert

*„Beschwipster Kiepenkerl“
Ragout von Ananas und Mandeln
mit Kokosnusseis und Rumsahne
EUR 6,70*

*„Ellis Beerentraum“
Panna Cotta
mit erfrischender Beerengrütze
EUR 5,70*



*„Süßer Gestüter“
Schokoladenküchlein gefüllt mit Walnußeis
auf Vanillesauce
EUR 6,70*

*„Paulas süße Überraschung“
Kleines Dessert nach Tagesangebot
EUR 5,70*