



## Suppen



*Eintopf von Waldpilzen  
mit Käse-Blätterteigstange  
EUR 4,80*

*Lachscremesüppchen mit Dill  
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig  
EUR 4,90*

*Westfälische Hochzeitsuppe  
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage  
EUR 4,50*

## Vorspeisen

*In Mandeln gebratener Ziegenkäse  
auf Blattsalat in Beerendressing  
gereicht mit Röstbrot  
EUR 8,70*

*Hähnchenspieß in Sesam gebraten  
auf kleinem Rotkohlsalat  
EUR 8,50*

*Lachsfrikadelle auf Feldsalat  
mit Basilikumdip und Nordseekrabben  
EUR 8,90*





## 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 Joghurtdressing  
gereicht mit Röstkartoffeln  
EUR 12,80*

*Seelachs im Räucherspeckmantel  
auf Lachs-Dillrahmsauce  
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln  
EUR 15,90*

*Gebratenes Viktoriabarschfilet  
mit Frühlingslauch, Champignons, Tomaten  
und jungem Gouda überbacken  
gereicht mit Röstitalern  
EUR 16,90*

*Lachsschnitte in Sesam gebraten  
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig  
an Feldsalat gereicht mit gebackenen Kartoffeln  
EUR 20,50*



*Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Blattsalaten in Brauhausdressing  
dazu Kartoffeln gefüllt mit Nordseekrabben  
und Schnittlauch-Zitronendip  
EUR 19,50*



## 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“*

*in der Mandelkruste  
auf Waldpilzragout  
mit Brokkoliröschen und Röstitalern  
EUR 16,90*

### *Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten*

*mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing  
gereicht mit gebackenen Kartoffeln  
EUR 13,90*



## Pfannenspezialitäten

### *Gemüsepfanne „Droste Hülshoff“*

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

EUR 10,90



### *„Lisbeths Fischpfanne“*

*Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs  
in Dillrahm*

*mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten  
mit Mozzarella überbacken*

EUR 16,90

### *Spätzlepfanne „Warintharpa“*

*Sautierte Butterspätzle und Champignons mit Schmorzwiebeln  
gereicht mit Kräuterdip*

EUR 9,90

### *„Bierkutscherpfanne“*

*Gebratene Lammstreifen*

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

EUR 18,90

## 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 11,90



### *Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“*

*Das Original aus Rind und Schwein gereicht mit Landbrot*

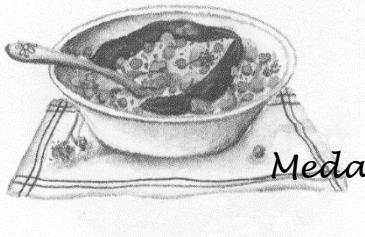
EUR 7,80



## Brauhaus-Schlemmereien

### *„Warintharpas Entenschmaus“*

*Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten  
mit Thymian-Kartoffelnocken  
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli  
EUR 19,50*



### *„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 21,80*

### *„Schäferteller“*

*Marinierter Lammrücken vom Grill  
serviert mit jungen Bohnen in Räucherspeck  
Kirschtomaten  
und hausgemachten Thymian-Kartoffelnocken  
EUR 21,80*

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



## Unsere Empfehlung

*„Westfälische Kartoffelpizza“  
Kartoffelrösti mit Frühlingslauch, Champignons,  
eingelegten Tomaten und Räucherlachs  
überbacken mit jungem Gouda  
EUR 12,90*

*Schweinemedallions im Speckmantel  
auf Rotweinzwiebeln  
gereicht mit einem Rotkohlstrudel  
Brokkoli und Thymian-Kartoffelnocken  
EUR 18,20*

*Steaks von der Rinderhäfte mit Kräuterbutter  
an Blattsalaten in Joghurtdressing  
gereicht mit Pommes frites  
EUR 19,50*



*„Beschwipster Kiepenkerl“  
Ragout von Äpfeln und Nüssen in Glühweinsauce  
mit Eiscreme von weißem Nougat  
EUR 6,70*

*„Ellis Schokoladentraum“  
Zweierlei Schokoladenmousse  
mit Mandelbröseln und Beeren  
EUR 5,70*



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

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