



Suppen



*Kräuterrahmsüppchen
mit Tomatenröstbrot
EUR 4,70*

*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 8,50*

*Westfälischer Knochenschinken
mit Cantaloupe-Melone
EUR 8,40*

*Zwei Röstitaler überbacken mit Nordseekrabben
und Räucherlachs
an Blattsalaten in Brauhausdressing
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 Brotcroutons*

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
unter einer Kruste von eingelegten Tomaten und Fetakäse
auf grünen Nudeln in Basilikumtunke
gereicht mit Brokkoliröschen
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 Dicken Bohnen
mit Bratkartoffeln und Senf
EUR 16,50*

*Jau, de schönste Tied von ´n Summer,
is de Grautebaunentied-
in de Grautebaunentied,
Buk dann wär no maol so wied!*

„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 „Gärtnerin“

*auf grünen Nudeln
mit Ruccola in Basilikumtunke
gereicht mit Brokkoliröschen
EUR 16,50*

Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten

*mit Basilikumtunke in einem Salatnest 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 10,90



„Lisbeths Fischpfanne“

Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs in Dillrahm mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten mit Mozzarella überbacken

EUR 16,90

Spätzlepfanne „Warinthaarpa“

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!!

Westfälisches Bauernomelette

Deftige Bratkartoffeln mit Ei gereicht mit Gewürzgurke an Blattsalaten in Joghurtdressing

EUR 10,80

„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



Steak & Salatempfehlung

*Schweinefilet gefüllt mit Räucherlachs
an Basilikum-Joghurttunke
auf Ruccolasalat in Brauhausdressing
und gebackenen Kartoffeln
EUR 18,90*

*Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel
auf Tomaten-Mozzarellasalat in Balsamico
gereicht mit Kräuterbrot
EUR 18,90*

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

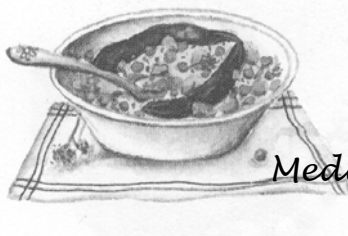
*Steaks von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter
an Blattsalaten in Joghurtdressing
gereicht mit Pommes frites
EUR 19,90*



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

„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.*



Dessert

*„Beschwipster Kiepenkerl“
Baileys-Schokoladenparfait
auf fruchtiger Beerengrütze
mit Mandelkrokant
EUR 6,70*

*„Ellis Ananastraum“
Panna Cotta
mit Ananas-Mandelragout
EUR 5,70*



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

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