



Suppen



*Bärlauchsüppchen
mit gebackenem Speckspieß
EUR 4,70*

*Lachscremesüppchen mit Dill
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig
EUR 4,70*

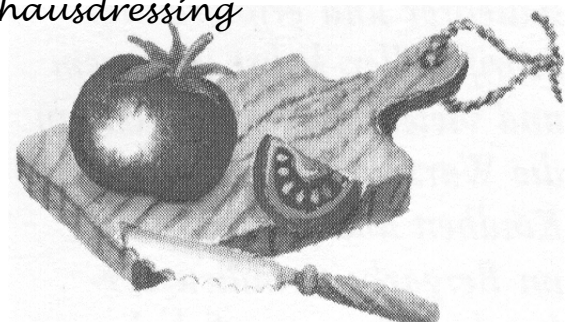
*Westfälische Hochzeitsuppe
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage
EUR 4,20*

Vorspeisen

*In Mandeln gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalat in Beerendressing
gereicht mit Röstbrot
EUR 8,30*

*Gebackene Kartoffeln im Speckmantel
an Feldsalat in Brauhausdressing
gereicht mit hausgemachtem Dip
EUR 8,30*

*Zwei Röstitaler überbacken mit Nordseekrabben
und Räucherlachs
an Blattsalaten in Brauhausdressing
EUR 8,60*





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 12,10*

*Seelachs im Räucherspeckmantel
auf Lachs-Dillrahmsauce
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln
EUR 15,40*

*Gebratenes Viktoriabarschfilet
unter einer Kruste von eingelegten Tomaten und Hirtenkäse
auf grünen Nudeln und Ruccola in Basilikumtunke
mit Brokkoli
EUR 16,80*

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

*Zartes Kalbsragout mit Waldpilzen
unter dem Blätterteigkissen
gereicht mit Speckbohnen und Salzkartoffeln*
EUR 16,80

„Des Hellebardiers Nachtessen“

*Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln
und eine Garnitur von Gartensalaten*
EUR 15,70

Schnitzel „Botmeister“

*mit Champignons in Rahmsauce
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat*
EUR 14,60

Schnitzel „Sulfmeister“

*mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln und Gartensalaten in Joghurtdressing*
EUR 13,90

Hähnchenbrust „Gärtnerin“

*überbacken mit Tomate und Mozzarella
auf Bärlauchrahm
gereicht mit Röstitalern und Brokkoliröschen*
EUR 15,80

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!!

Westfälisches Bauernomelette

*Deftige Bratkartoffeln mit Ei
gereicht mit Gewürzgurke an Blattsalaten in Joghurtdressing*
EUR 10,30

„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



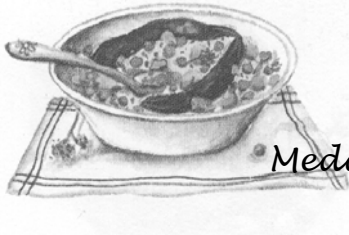
Brauhaus-Schlemmereien

„Warintharpas Entenschmaus“

*Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten
mit Thymian-Kartoffelnocken
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli
EUR 18,70*

Rumpsteak „Toller Bomberg“

*mit Schmorzwiebeln und Sauce Bernaise
gereicht mit Bratkartoffeln
und Blattsalat in Brauhausdressing
EUR 20,90*



„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 20,90*

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



Spargelkarte

Suppe:

*Eintöpfchen vom Stangenspargel
mit gebackener Riesengarnele im Frühlingsrollenteig
EUR 5,50*

*Gratin von Spargel und Brokkoli
überbacken mit Gouda
gereicht mit Schweinefilet gefüllt mit Räucherlachs
und Röstitalern
EUR 17,90*

*Hähnchenbrust im Strudelteig gebraten
auf Spargel, Cherrytomaten und Ruccola in Bärlauchtunke
mit gebackenen Kartoffeln
EUR 17,40*

*Warendorfer Spargelrösti
Stangenspargel mit gekochtem Schinken
Kirschtomaten und Gouda überbacken
auf einem Kartoffelrösti
EUR 14,50*

*Portion Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und Kartoffeln EUR 14,50*

dazu können Sie wählen:

| | |
|--|-----------------|
| <i>Portion Schnittlauchrührei</i> | <i>EUR 2,90</i> |
| <i>Portion gekochter Schinken</i> | <i>EUR 3,40</i> |
| <i>Portion Westfälischer Knochenschinken</i> | <i>EUR 3,90</i> |
| <i>Kleines Schweineschnitzel</i> | <i>EUR 6,00</i> |
| <i>Kleines Lachssteak</i> | <i>EUR 7,50</i> |

Besondere Empfehlung zum Spargel:

*2016er Oberbergener Bassgeige Frühlings-Serenade
Müller-Thurgau, trocken 0,25l EUR 5,60*



Dessert

„Beschwipster Kiepenkerl“

*Ragout von Äpfeln und Nüssen in Glühweinsauce
mit Zimteis*

EUR 6,70

„Ellis Schokoladentraum“

*Zweierlei Schokoladenmousse
mit Mandelkrokant*

EUR 6,70



„Süßer Gestüter“

*Schokoladenküchlein gefüllt mit Walnußeis
auf Vanillesauce*

EUR 6,70

„Paulas süße Überraschung“

Kleines Dessert nach Tagesangebot

EUR 5,70