



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 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 Champignonkruste
auf Rahmwirsing
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“

*Geschmorte Lammhaxe
auf Speckbohnen
mit gebackenen Kartoffeln*

EUR 17,90

„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“

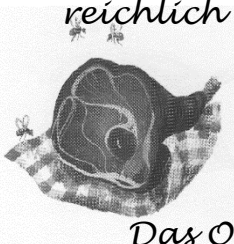
*Gebratene Lammstreifen
auf einem Gratin von Brokkoli, Tomaten und Kartoffeln
in Knoblauch-Kräutertunke*
EUR 18,90

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



Herbstliches

*Deftige Wirsingroulade
mit gebackenen Kartoffeln
und gebratenem Speck
EUR 13,90*

*Gebratenes Schweinemedallions im Speckmantel
auf Rotweinzwiebeln
gereicht mit Rotkohlstrudel
Brokkoli und Kartoffel-Thymiannocken
EUR 18,90*

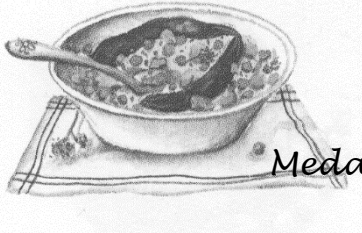
*Rinderhüftsteak
unter der Champignonkruste
mit Rahmwirsing und Schmorkartoffeln
EUR 19,90*



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*

*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.*



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*