



## 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 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*

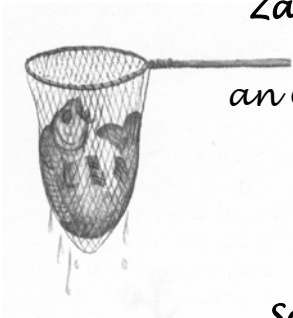
### *Gebackener Camembert „Marktfrau“*

*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 12,50*

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

*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 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 Hellebardiars 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 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 10,60



### *„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*

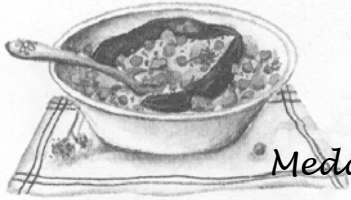
EUR 7,80



## 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.*



## 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 17,90*

### *Geschichtetes von der Rinderhüfte, Erdapfel und Tomate*

*überbacken mit Mozzarella  
in einem Salatnest mit Balsamicodressing  
gereicht mit Basilikumtunke*

*EUR 18,80*



## Dessert

### *„Beschwipster Kiepenkerl“*

*Ragout von Äpfeln und Nüssen in Glühweinsauce  
mit Lebkuchenparfait im Marzipanmantel*

*EUR 6,70*

### *„Ellis Schokoladentraum“*

*Zweierlei Schokoladenmousse  
mit Mandelkrokant*

*EUR 5,70*



### *„Süßer Gestüter“*

*Schokoladenküchlein gefüllt mit Walnußeis  
auf Vanillesauce*

*EUR 6,70*

### *„Paulas süße Überraschung“*

*Kleines Dessert nach Tagesangebot*

*EUR 5,70*