

Historisches Brauhaus Warintharpa



Suppen

*Bärlauchsüppchen
mit Tomatenröstitbrot
EUR 6,90*

- V -

*Lachscremesüppchen mit Dill
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig
EUR 7,00*

*Westfälische Hochzeitssuppe
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage
EUR 6,70*

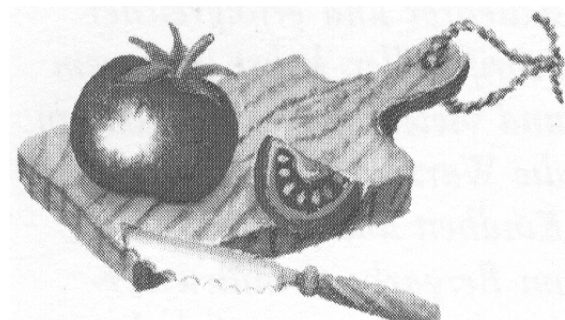
Vorspeisen

*In Mandeln gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalat in Beerendressing
gereicht mit Röstitbrot
EUR 10,90*

- V -

*Hähnchenspieß im Sesammantel
im Salatnest mit Äpfeln und Nüssen
EUR 10,90*

*Lachsfrikadelle auf Ruccolasalat
mit Basilikumdip und Nordseekrabben
EUR 11,00*



Historisches Brauhaus Warintharpa

Knackfrische Salate

Salatteller „Fischernetz“

*mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen
und Scheiben vom Räucherlachs*

EUR 21,00

Salatcocktail „Schafhirte“

*gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse
und Brotcroutons*

EUR 21,00

Salat „Kartoffelbauer“

*mit kleinen, gebackenen Kartoffeln in Kräutern
und würzigen Champignons*

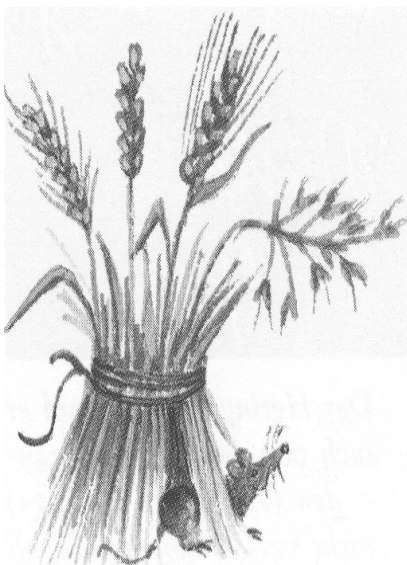
EUR 17,50 - V -

Salat „Harnischmacher“

mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen

EUR 19,00

*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 5,20 - V -

Gebackener Camembert „Marktfrau“

*an einer Garnitur von Gartensalaten und
Preiselbeeren*

serviert mit Weißbrot

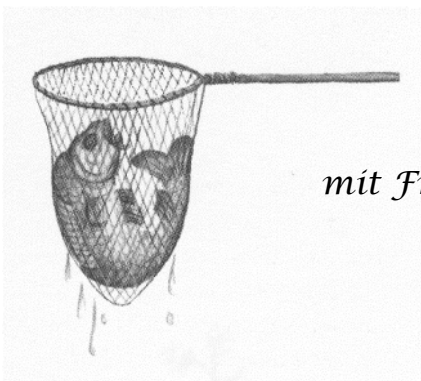
EUR 13,30 - V -

Historisches Brauhaus Warintharpa

Fisch leicht und lecker

*Zarte Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Äpfeln und Zwiebeln
Gartensalaten in Joghurtdressing
gereicht mit Röstkartoffeln
EUR 16,70*

*Seelachs im Räucherspeckmantel
auf Lachs-Dillrahmsauce
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln
EUR 20,00*



*Überbackenes Viktoriabarschfilet
mit Frühlingslauch, Champignons und Gouda
gereicht mit Röstitalern
EUR 21,00*

*Lachsschnitte in Sesam gebraten
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteilg
an Ruccolasalat gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 25,50*

*Kross gebratenes Zanderfilet
auf Blattsalaten
in Brauhausdressing
dazu Kartoffeln
gefüllt mit Nordseekrabben
und Schnittlauch-Zitronendip
EUR 24,90*



Historisches Brauhaus Warintharpa

Deftiges aus der Brauhausküche

„Opa Pauls Lieblingsessen“

*Geschmorte Lammhaxe
auf Speckbohnen mit gebackenen Kartoffeln
EUR 21,90*

„Des Hellebardiers Nachtessen“

*Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur von Gartensalaten
EUR 20,00*

Schnitzel „Botmeister“

*mit Champignons in Rahmsauce
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat
EUR 19,90*

Schnitzel „Sulfmeister“

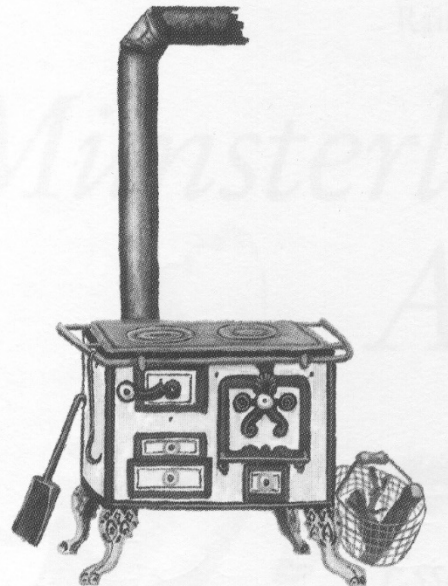
*mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 19,70*

Hähnchenbrust „Gärtnerin“

*überbacken mit Tomaten und Mozzarella
auf grünen Nudeln in Basilikumtunke und Ruccola
mit Brokkoliröschen
EUR 21,00*

Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten

*mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing
gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 18,00*



Historisches Brauhaus Warintharpa

Pfannenspezialitäten

Gemüsepfanne „Droste Hülshoff“

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

EUR 14,50 - V -

„Lisbeths Fischpfanne“

Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs
in Dillrahm

mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten
mit Mozzarella überbacken

EUR 21,00



Spätzlepfanne „Warintharpa“

Sautierte Butterspätzle und Champignons mit Schmorzwiebeln
gereicht mit Kräuterdip

EUR 12,90 - V -

„Bierkutscherspffanne“

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

EUR 23,40

Was die Westfalen gerne essen!!

Westfälisches Bauernomelette

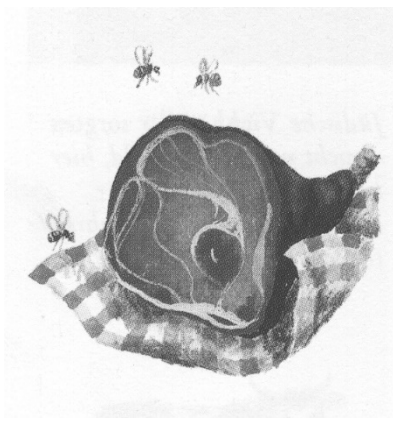
Deftige Bratkartoffeln mit Ei
gereicht mit Gewürzgurke an Blattsalaten in Joghurtdressing

EUR 15,50

„Laurentiusteller“

reichlich belegtes Schnittchen
mit Westfälischem Knochenschinken
serviert mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke

EUR 16,00



Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“

Das Original aus Rind und Schwein
gereicht mit Landbrot

EUR 11,00

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung bei Fragen bezüglich Sie sich bitte gerne an unser Personal.

Historisches Brauhaus Warintharpa

Spargelkarte

Suppe:

*Eintöpfchen vom Stangenspargel
mit gebackener Riesengarnele im Frühlingsrollenteig
EUR 7,00*

*Schweinefilet im Speckmantel
auf einem Gratin von Spargel und Brokkoli
mit Gouda überbacken
gereicht mit Röstitalern
EUR 24,00*

*Hähnchenbrust im Strudelteig gebraten
auf Spargel, Cherrytomaten
und Ruccola in Bärlauchtunke
mit gebackenen Kartoffeln
EUR 24,00*



*Warendorfer Spargelteller
mit Spargel, Frühlingslauch, Champignons
eingelegten Tomaten und Räucherlachs überbacken mit jungem Gouda
gereicht mit Röstitalern
EUR 21,90*

Portion Stangenspargel *EUR 19,90*
*mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und Kartoffeln*

dazu können Sie wählen:

<i>Portion Schnittlauchrührei</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Portion gekochter Schinken</i>	<i>EUR 4,30</i>
<i>Portion Westfälischer Knochenschinken</i>	<i>EUR 4,80</i>
<i>Kleines Schweineschnitzel</i>	<i>EUR 8,00</i>
<i>Kleines Lachssteak</i>	<i>EUR 9,50</i>

Historisches Brauhaus Warintharpa

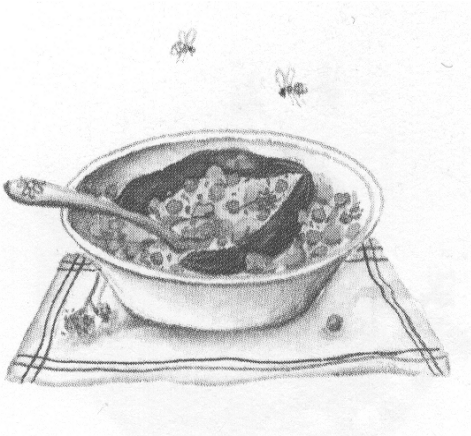
Brauhaus-Schlemmereien

„Warintharpas Entenschmaus“

*Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten
mit Thymian-Kartoffelnocken
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli
EUR 24,50*

„Brauhausteller“

*Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte
auf Champignonrahmsauce
serviert mit Röstkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 24,50*



*Rumpsteak „Toller Bomberg“ vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Sauce Bernaise
gereicht mit Bratkartoffeln
und einem Blattsalat in Brauhausdressing
EUR 27,40*

„Schäferteller“

*Marinierter Lammrücken vom Grill
serviert mit jungen Bohnen in Räucherspeck
Kirschtomaten
und hausgemachten Thymian-Kartoffelnocken
EUR 27,40*

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

Historisches Brauhaus Warintharpa

Dessert

„Karl's Fruchtgenuss“

*Panna Cotta
mit roter Beerengrütze
EUR 8,00*



„Ellis Kaffeeklatsch“

*Rahmiges Cappuccinoeis
mit Sahnehaube und Schokoladensauce
EUR 6,10*

„Süßer Gestüter“

Schokoladenküchlein gefüllt mit

Walnußeis

*auf Vanillesauce
EUR 8,90*

„Paulas süße Überraschung“

*Unsere Dessertvariation
von Rahmigem und Fruchtigem
EUR 12,20*

