

GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

Die gute, alte Küche ist der Ursprung: ehrliche Zutaten, mit Liebe gekocht, dazu ein frisches Bier oder ein kühler Wein, das Ganze herzlich serviert – Ende! Mehr braucht es nicht, um sich richtig wohl zu fühlen. Finden wir vom Gasthaus Grosser Kiepenkerl. Haben Sie eine gute, leckere Zeit bei uns!

Öko-Zertifizierung, Kontrollnummer: DE-ÖKO-037

Mittagsmenü

3-GANG-LUNCH

montags bis freitags von 12:00 bis 17:00 Uhr



TAGESSUPPE



TAGESGERICHT



DESSERT

für nur 14,95



GASTHAUS-PHILOSOPHIE

Respekt vorm Produkt, Bodenständigkeit und Freude an Küchentraditionen: Das prägt unsere Haltung am Herd. Wir verwenden überwiegend saisonale Zutaten aus der Region, von ehrlichen Erzeugern, die wir persönlich kennen. Besonders wichtig ist uns das Tierwohl, deshalb achten wir auf artgerechte Tierhaltung ebenso wie auf ökologisch verträglichen Anbau. Wir schätzen die guten, alten Rezepte Westfalens, wie sie schon unsere Großmütter gekocht haben, und veredeln sie mit einem kreativen Twist zu moderner, frischer Heimatküche. Und schließlich legen wir Wert auf Nachhaltigkeit und vermeiden die Verschwendung von Energie, Rohstoffen und natürlichen Ressourcen. Mehr erfahren Sie beim Service oder unter www.grosser-kiepenkerl.de

VORSPEISE ZUM AUFTAKT?

KÖRBCHEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE

mit hausgemachter Senfbutter, würzigem Frühlingquark und Lachsforellenmousse

3,95

für Zwei
6,50

KIEPENKERLS KARTOFFELSUPPE

mit gerösteten Mettwurstscheiben – aus artgerechter Tierhaltung

kl. Portion

6,50

gr. Portion
9,50

SPARGELCRÈMESÜPPCHEN

mit frischem Schnittlauch

kl. Portion

6,50

gr. Portion
9,50

WESTFÄLISCHE ANTIPASTI

Münsterländer Ziegenfrischkäse mit pikantem Chutney, Zwiebelmett vom Schwein, aus artgerechter Tierhaltung, geräuchertes Teutoburger Lachsforellenmedaillon mit Honig-Senf-Klecks, grobe westfälische Mettwurst und knackig-grüner Salat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

12,95

für Zwei
18,95

KÄSE AUS DER HEIMAT

Bauernkäse aus handwerklichen Produktionen – vier Sorten von Ziege und Kuh, serviert mit süß-scharfem Früchte-Relish und hausgemachter Senfbutter

kl. Portion

8,50

gr. Portion
13,50

GRÜNER KOPFSALAT

mit süßem Zitronen-Stippmilch-Sösschen (mehr Münsterland geht nicht!) – Beilagenportion

5,00



FACEBOOK



vegetarisch

SIE HABEN ALLERGIEN?

Gern reichen wir Ihnen unsere entsprechende Karte, bitte fragen Sie beim Service danach!

UNSERE KLASSIKER

KIEPENKERL-KRÜSTCHEN 15,95

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, mit Möhren-Kümmel-Krautsalat, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND 18,95

kalt aufgeschnitten – mit hausgemacher Remouladensauce, Bratkartoffeln und Rapunzelsalat

RHEINISCHER SAUERBRATEN 16,95

zart geschmort – vom Sauerländer Weiderind, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und Rotkohl

BREMER HERINGSSTIPP 13,95

mit Äpfeln, saurer Sahne und knackigen Gurken, dazu Pellkartoffeln

MÜNSTERLÄNDER TÖTTCHEN VON SCHWEIN UND KALB 11,95

kleines Ragout mit Worcester-Sauce und unseren knusprigen Bratkartoffeln – DER Münsterländer Klassiker

Probierportion mit einer Scheibe Steinofenbaguette 5,00

MÖNSTERSKER PANNFISK 19,95

Filets vom Flusszander, knusprig gebraten, nachhaltig gefangen – mit Blattspinat, Salzkartoffeln und unserer pikanten Senfsauce

WARM GERÄUCHERTE QUELLWASSER-FORELLE 18,50

aus dem Teutoburger Wald, zart geräuchert, lauwarm serviert – mit Honig-Dill-Senfsauce und knusprigen Mini-Rösti

ROULADE VOM WEIDERIND 18,95

klassisch gefüllt, sanft geschmort – mit Salzkartoffeln, viel Sauce und unserem Rotkohl

HAUSMANNSKOST 12,95

Mini-Petersilen-Frikadellen, von Rind und Schwein – artgerecht gehalten, von verantwortungsvoll geführtem Hofe – mit Gurkensalat und gerösteten Pellkartoffeln

KIEPENKERL'S CURRY-WURST 16,95

zwei Kalbsbratwürstchen aus artgerechter und kontrollierter Erzeugung – mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu fein geschnittene Pommes und grüner Salat

Exclus!

10 MONATE REINE VORFREUDE – MÜNSTERLÄNDER STANGENSpargel

Quietschfrisch, sehr gesund und unglaublich lecker. Endlich gibt's wieder frischen Spargel vom Hof Lütke Zutelgte in Telgte – und bei uns werden die köstlichsten Gerichte daraus :-)

UNSER FEINES SPARGELCREMESÜPPCHEN

kl. Portion 6,50
gr. Portion 9,50

SALAT VON WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL 19,95

mit fruchtigen Erdbeeren, mariniert mit unserem guten Butterhandlung Holstein-Olivenöl, Zitronen und feinen Kräutern, dazu Tranchen von der gebratenen Label Rouge-Entenbrust und knuspriges Steinofenbaguette



KARTOFFEL-RADIESCHEN-SPARGELSALAT 12,95

mit Wiener Würstl – vom Spitzenmetzger Kleiber, aus artgerechter Tierhaltung, dazu zweierlei Senf

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL 17,95

mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und hauchdünn geschnittenem Knochenschinken

SPARGEL UND BUTTER-KARTÖFFELCHEN 17,95

dazu frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Wählen Sie zum Spargel Ihre Lieblingskombi:

WESTFÄLISCHER KOCH- UND KNOCHENSCHINKEN 6,50

PANIERTES SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN 9,50

KNUSPRIG GEBRATENES FILET VOM ZANDER 9,50

nachhaltig gefangen

RINDERFILET IN PFEFFERKRUSTE

aus extensiver Weidehaltung – rosa gebraten

Ladie's Cut, 150 g 12,50
230 g 17,95

SAISONALE HAUPTGERICHTE

STEAKS VON DER SÜSSKARTOFFEL UNTER DER KRÄUTERHAUBE 14,50

dazu Römersalat mit fruchtig-pikantem
Orangen-Chutney und schwarzer Reis

FÜNFERLEI VEGGY 16,95

Steak von der Süßkartoffel mit Kräuterhäub-
chen auf schwarzem Reis, Zucchini-Schiffchen
mit Risi-Bisi gefüllt, vegetarische, knusprig
gebratene Maultasche mit Gemüsefüllung,
dazu Römersalat in Haus-Vinaigrette mit
Orangen-Chutney

TRANCHEN VOM WESTFÄLISCHEN KIKOK-HÜHNCHEN 19,95

mit bunten Garten-Blattsalaten, Trauben,
Nuss-Crunchies, Senfbutter und knusprigem
Steinofenbaguette

KNUSPRIG GEBRATENE VEGETARISCHE MAULTASCHEN 13,95

auf fein gezupftem Frühlingssalat mit Radies-
chen, Paprika, Möhrchen und Cocktailtoma-
ten in samtiger Hausvinaigrette

LAMMKEULE 18,95

aus kontrollierter Aufzucht der schwäbisch-
hällischen Erzeugergemeinschaft – gemütlich
geschmort – mit Balsamico-Zwetschgen-Jus,
Schupfnudeln und Ratatouille

LAMMFILETS VOM IRISCHEN WEIDE- LAMM UNTER DER KRÄUTERKRUSTE 28,50

dazu grüner Spargel und Kartoffel-
Fenchel-Gratin

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET 24,50

aus artgerechter, kontrollierter Haltung –
mit Calvados-Rahm-Äpfelchen und frischen
Schupfnudeln, dazu grüner Salat in
Apfel-Most-Vinaigrette

UNSERE KINDERKARTE!

*Für unsere kleinen Kiepenkerlbesucher (bis 12
Jahre) gibt es eine besondere Karte, die wir Ihnen
gerne reichen. Und für die ganz Kleinen gibt es
zu Mamis Gläschen ein nachhaltig hergestelltes
Einweg-Lätzchen.*

BAUCH VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN 16,95

niedertemperaturgegart – mit knuspriger
Kruste auf dunkler, süß-kräftiger Heimat-
biersauce, dazu gebratene Schupfnudeln
und Weisskohl-Möhren-Salat, mit Kümmel
abgeschmeckt

QUICHE VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL 13,50

mit frischen Kräutern, dazu fein gezupfter
grüner Salat mit Dill, Schnittlauch, Erdbeeren
und roten Zwiebelchen

STEAK-FRITES 29,50

Ladies Cut, 150g – Rinderfilet aus extensiver
Weidehaltung – rosa gebraten, mit großem,
grünen Sonnenscheinsalat und dünn
geschnittenen Pommes Frites, dazu Café de
Paris-Kräuterbutter

FÜR-MORGEN-TÜTE

*Ist der Teller grösser als Ihr Appetit, packen
wir Ihnen die Reste sehr gern als kleine, feine
„Für-Morgen-Tüte“ ein – sagen Sie einfach dem
Service Bescheid.*



KENNEN SIE UNSERE BEL ETAGE IM 1. STOCK?

*Ein wunderbarer Ort für Feste mit 20 bis 100
Personen – romantischer Blick auf den Kiepen-
kerl inklusive ...*

*Was möchten Sie feiern? Sprechen Sie uns an –
Wilma von Westphalen berät Sie sehr gern!*

DESSERT HINTERHER?

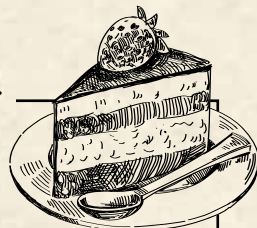
HERRENGEDECK Mini-Probierportion Herrencrème und Espresso	5,95
DAMENGEDECK hausgemachtes Rhabarber-Erdbeer- Sorbet und Espresso	5,95
OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit hausgemachtem Rhabarber-Erdbeer- Sorbet	8,50
WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME mit altem Rum	5,95
EIERLIKÖR-MOUSSE mit Lauensteiner Sahnetrüffeln – Vorsicht Suchtgefahr!	9,50
HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Marzipan sowie tagesfrische Frucht-Sorbets	Kugel: 3,00
HANDGEMACHTE KÄSESTÄNGLI	2,50

Ruchenzeit

FRISCH GEBACKEN

Ab 15.00 Uhr gibt es bei uns täglich Gast-
haus-Kuchen, vom Blech ... immer, solange der
Vorrat reicht ;-)

WIENER APFELKUCHEN	3,60
KIRSCH-STREUSELKUCHEN	3,60
SAHNE	0,80



TRADITION IN FRISCH

Unser Gasthaus hat Tradition – und sicher noch viel länger, als Sie denken: Das Kiepenkerlviertel in Münster, in dem sich unser westfälisches Restaurant befindet, ist ein historisches Händlerquartier. Und da Feilschen und Handeln bekanntlich hungrig und durstig machen, gab es bereits im 13./14. Jahrhundert am Standort des jetzigen Gasthauses eine Dombäckerei und ein Brauhaus.

WIEGE DER BERÜHMTEN MÜNSTERANER GERMANIA-BRAUEREI

Die moderne Geschichte des Gasthauses beginnt 1891, als Brauer Friedrich Dieninghoff das Gebäude kaufte, restaurierte und seine Germania-Brauerei dort gründete. 1899 war das Gebäude am Spiekerhof aber schon wieder zu klein für die florierende Brauerei – Platz für neue Ideen im Gasthaus! Dort eröffnete 1912 Bernard Zander den Bierausschank „Zum Braustübl“ und kaufte das Haus 1919. Nach dem 2. Weltkrieg erwarb es die Germania-Brauerei zurück und ließ es wieder aufbauen; auch der Kiepenkerl kam wieder auf sein Denkmal. Die zweite Episode der Germania-Brauerei an dieser Stelle dauerte bis in die 80er Jahre. Danach wechselten die Pächter mehrmals. Einer von ihnen erlaubte seinem Nachbarwirt von den „Wieler Braustuben“, diese ebenfalls nach dem Wahrzeichen zu benennen.

HEUTE: WESTFÄLISCHE HEIMATKÜCHE, VON SLOW FOOD AUSGEZEICHNET

Ab 1993 führten Horst Glasmeyer und Reinhard Purtzel das „Restaurant Großer Kiepenkerl“ erneut zum Erfolg: In den folgenden knapp 20 Jahren eroberte es wieder bei Münsteranern, Freunden und Gästen der Stadt einen Stammplatz auf der Lieblingsliste. Als die beiden Gastronomen sich 2011 zur Ruhe setzten, war das für Klaus Friedrich Helmrich und Wilma von Westphalen eine einmalige Chance. Der Eigentümer der Butterhandlung Holstein, Holstein's Bistro und Holstein's Brasserie und seine Ehefrau sahen die Zeit gekommen, ihre Idee von einer konsequent regionalen Küche mit Rezepten aus der Heimatküche und erstklassigen, saisonalen Produkten aus der Nachbarschaft umzusetzen: Typisch westfälisch also im allerbesten Sinne.

GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

Liebe Gäste, zu einem guten Essen gehört auch ein guter Tropfen. Unsere Weine beziehen wir direkt von in- und ausländischen Weingütern, das Kiepenkerl-Heimatbier wird für uns exklusiv gebraut von einer westfälischen Familienbrauerei, unsere Säfte stammen aus der Region, unser Kaffee und Kakao ist fair gehandelt. Auf Ihr Wohl!

Öko-Zertifizierung, Kontrollnummer: DE-ÖKO-037

WASSER & LIMO

BRUNNENWASSER Karaffe 0,5 l
mit natürlicher Kohlensäure **4,50**

SELTERS Flasche 0,25 l Flasche 0,75 l
still oder medium **3,10 6,50**

SINALCO Glas 0,3 l Glas 0,5 l
Orange, Cola, Zitrone **2,95 4,70**

SCHWEPES Flasche 0,2 l
Bitter Lemon,
Tonic Water,
Ginger Ale **2,80**

SCHORLEN

RHABARBERSCHORLE Glas 0,2 l
3,10

APFELSAFTSCHORLE Glas 0,2 l
von heimischen Streuobstwiesen **3,10**

PFÄLZER TRAUBENSAFTSCHORLE Glas 0,2 l
3,10

MARACUJASAFTSCHORLE Glas 0,2 l
3,10

WILLIAMS-CHRIST-BIRNENSCHORLE Glas 0,2 l
3,50

HASCHBERGER-HOLUNDER-SCHORLE Glas 0,2 l
3,50

Unsere Empfehlung!

STARTER

Unser Aperitif des Tages

APERITIF DES TAGES
für nur 5,50



SÄFTE

aus Kelterei im Teutoburger Wald

RHABARBERNEKTAR Glas 0,2 l
3,10

SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR Glas 0,2 l
3,10

KIRSCHNEKTAR Glas 0,2 l
3,10

APFELSAFT Glas 0,2 l
von heimischen Streuobstwiesen **3,10**

PFÄLZER TRAUBENSAFT Glas 0,2 l
3,10

MARACUJASAF Glas 0,2 l
3,10

WILLIAMS-CHRIST-BIRNENSAFT Glas 0,2 l
3,80

ROTWEIN

LA MANCHA

2012 LA CRUZ TERROIR

Bodega La Cruz – Ein kraftvoller Rotwein aus einem kleinen Familienweingut in der La Mancha. Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon reifen über 12 Monate in Eiche

Glas 0,2 l **7,50** Flasche 0,75 l **22,50**

RHÔNE

2014 CAIRANNE

Arnoux & Fils – Ein kraftvoller Côtes Du Rhône aus Grenache, Syrah und Carignane: würzige Aromen, Leder, Zedernholz, Schokolade – ideal zum Braten und zu Wildgerichten

Glas 0,2 l **8,50** Flasche 0,75 l **25,50**

BADEN

2015 SPÄTBURGUNDER

Weingut Knapp – Jagdschloss Hubertus, Baden Baden – im Barrique-Fass gereift – Top Begleiter zu unseren Wildgerichten und Braten

Glas 0,2 l **8,00** Flasche 0,75 l **25,00**

SELEKTION GROSSER KIEPENKERL

Unsere Haus-Kellerei wurde 2017 erneut als „Beste Winzergenossenschaft Deutschlands“ ausgezeichnet: Unsere Pfälzer werden mit höchsten Ansprüchen und modernster Kellertechnik auf Premium-Niveau erzeugt.

2016 FRISCH GEFÜLLTER CHARDONNAY AUS DER PFALZ

glasklar-frisch wie ein Gebirgsquellbach

Glas 0,2 l **6,95**
Flasche 0,75 l **21,00**

2015 SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE AUS DER PFALZ, TROCKEN

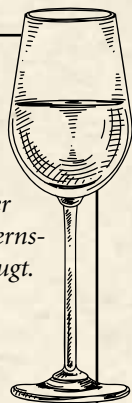
Rund und saftig – so muss ein Spätburgunder sein! Controlling der Traubenqualität und der Weinbergspflege plus modernste Kellertechnik sind das Erfolgsrezept der Genossen

Glas 0,2 l **7,50**
Flasche 0,75 l **23,50**

2016 GRAUBURGUNDER

saftig-fruchtiger Weisser mit lebendiger Frische

Glas 0,2 l **6,00**
Flasche 0,75 l **17,50**



WEISSWEIN

MOSEL

2015 WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Weingut Selbach – herrlicher Weissburgunder aus renommiertem VDP-Weingut von der Mittel-Mosel: saftig, aromatisch, beerig, mild in der Säure

Glas 0,2 l **7,50** Flasche 0,75 l **23,50**

2010 WEHLENER SONNENUHR RIESLING SPÄTLESE

Weingut Selbach – perfekte Balance von Fruchtsüsse, Rasse und Mineralität

Glas 0,2 l **8,50** Flasche 0,75 l **25,50**

NAHE

2015 GUTS-RIESLING

Weingut Dr. Martin Tesch – feine Mineralität, erfrischende Töne von Pfirsich und Zitrus

Glas 0,2 l **6,50** Flasche 1,0 l **26,50**

BADEN

2015 CUVÉE BLANC

Weingut Knapp – Jagdschloss Hubertus, Baden Baden – perfekte Balance von Riesling, Veltliner, Sauvignon Blanc und Weissburgunder

Glas 0,2 l **7,50** Flasche 0,75 l **22,50**

WEINVIERTEL

2015 GRÜNER VELTLINER FALKENSTEINER BERGE

Weingut Dürnberg – frische Apfelfrucht, feiner, weisser Pfeffer und kühle, mineralische Noten in der Nase: am Gaumen würzig-saftig, guter Trinkfluss

Glas 0,2 l **7,00** Flasche 0,75 l **21,00**

ELSASS

NEU 2016 EDELZWICKER

Weingut Jacques Cattin – Edelzwicker war in den 70er Jahren ein Zauberwort für alle Trockentrinker. Seither ist es still um diesen Gasthauswein geworden. Aber wir haben einen Winzer im Elsass gefunden, der noch viel Stolz und Enthusiasmus in dieses Cuvée steckt. Pinot Blanc, Pinot Gris und Riesling mit etwas Muscat. Frisch, fordernd, lebendig.

Glas 0,2 l **5,00** Flasche 1,0 l **18,00**

ROSÉWEIN

Fragen Sie unsere Kellner nach den Rosé-Empfehlungen

SEKT

RHEINGAU

RIESLING SEKT, EXTRA TROCKEN

Glas 0,1 l Flasche 0,75 l
6,00 29,00

Unser Klassiker – erfrischend, lebendiges Mousseux und fruchtige Eleganz

RIESLING SEKT, EXTRA TROCKEN

Glas 0,1 l
6,50

mit Holunderblütensirup oder Maracujanektar

RIESLING ROYAL

Glas 0,1 l
6,50

mit Schwarzem Johannisbeer-sirup

WÜRTTEMBERG

PRISECCO

Flasche 0,2 l
6,95

Jörg Geiger – alkoholfreier, sprudelnder Fruchtcocktail aus Birnen, Äpfeln, Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Quitte

SELEKTION GROSSER KIEPENKERL

ALTE OBSTBRÄNDE

besonders weich und fruchtig, im Eichenholzfass gereift – Aprikose, Pflaume, Williamsbirne, Haselnuss

je 2 cl **4,50**



UNSERE 3 TOP-LIEBLINGE VON UNSERER HAUSBRENNEREI SCHEIBEL AUS DER SERIE „ALTE ZEIT“

APRICOT BRANDY 2 cl **7,95**

WILD-HIMBEER-BRAND 2 cl **9,50**

WILDE BERGKIRSCH 2 cl **8,50**

Viva Italia

HAUSGEMACHTER LIMONCELLO

2 cl **3,50**



SPRIT

WACHOLDER EVERSBUCH

Westfälisch, 46%ig

2 cl
3,80

MÜNSTERLÄNDER HEIMATKORN

2 cl
2,50

SAMMLERGLÜCK

Feiner Wildkräuterlikör

2 cl
4,50

MAIKÄFERFLUGBENZIN

Sauerländer Apothekerbrand mit 16 Kräutern, 45%ig

2 cl
3,50

MÜNSTERLÄNDER PINKEL

2 cl
2,50

WESTFÄLISCHER AUFGESETZTER

Schwarze Johannisbeere

2 cl
2,50

KEMPER'S

Westfälischer Kümmel, 40%ig

2 cl
3,80

SHERRY SANDEMANN

Dry / Medium

4 cl
4,50

MARTINI

Bianco / Rosso

4 cl
4,50

CAMPARI SODA

4 cl
4,50

UNDERBERG

2 cl
3,00

RAMAZZOTTI

2 cl
3,50

LINIE AQUAVIT

2 cl
3,50

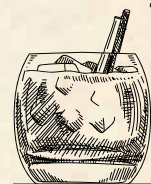
FERNET BRANCA

2 cl
3,40

GRAPPA

Nonino-Vuisinâr Riserva

2 cl
4,00



Prickelnd!

TAGESBOWLE

4,50

TEE

aus losen Blättern – frisch für Sie gebrüht

THIELE UND FREESE OSTFRIESEN- MISCHUNG

Tasse
2,95

Kanne
6,50

DARJEELING CASTELTON

blumige Eleganz mit dem köstlich runden
Aroma einer Sommerpflückung

Tasse
2,95

Kanne
6,50

GREEN LEAF

seltener Grüner Darjeeling aus hand-
gepflückten Blattknospen

Tasse
2,95

Kanne
6,50

VERSCHIEDENE TEESORTEN

Kamillentee, Pfefferminztee, gemischter
Kräutertee, Früchtetee

Tasse
2,95

Kanne
6,50

KAFFEE & KAKAO

aus ökologischem Anbau – fair gehandelt

KAFFEE CRÈME 2,60

ESPRESSO 2,60

**DOPPELTER
ESPRESSO** 3,90

CAPPUCCINO 3,20

LATTE MACCHIATO 3,20

MILCHKAFFEE 3,20

HEISSE SCHOKI 2,95
mit Sahne 3,45

E, E, E...

FRÜHLINGSSCHWIPS IM KIEPENKERL 2 cl **3,50**

Westfälischer Eierlikör aus Freiland-
eiern und guter Bourbon-Vanille
mit Latte Macchiato **5,80**
mit cremiger Schoki **5,80**

BLONDER ENGEL **6,50**

Westfälischer Eierlikör aus Freilandeiern
und guter Bourbon-Vanille, gemixt mit
Bitter-Orangenlimo, auf Eis

BEL AMI **6,95**

Westfälischer Eierlikör aus Freilandeiern
und guter Bourbon-Vanille, mit Crème
de Cacao aus weißer Schoki und
einem Spritzer Wodka



BIER

frisch gezapft vom Fass

HEIMATBIER Glas 0,3 l **3,10** Glas 0,5 l **4,90**
herb oder dunkel

HEIMATBIER WEIZEN Glas 0,5 l **4,90**

BRINKHOFF'S NO. 1 Glas 0,3 l **3,10** Glas 0,5 l **4,90**

RADEBERGER PILSENER Glas 0,3 l **3,10** Glas 0,5 l **4,90**

**HEIMATBIER-
BOWLE** Glas 0,5 l **5,50**
mit Erdbeeren

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN
ALKOHOLFREI** Flasche 0,5 l **4,70**

**VELTINS
ALKOHOLFREI** Flasche 0,33 l **3,00**

**VELTINS
MALZBIER** Flasche 0,33 l **3,00**

Prost!

MÜNSTERLÄNDER STÖSSCHEN

handgemachtes Käsestängli mit einem
Stösschen Radeberger Pilsener oder
mit einem Stösschen Brinkhoff's



Gedeck: **3,95**