

## DESSERT HINTERHER?

**HERRENGECK** 6,50  
Mini-Probierportion Herrencrème mit Espresso

**DAMENGECK** 6,50  
Mini-Probierportion veganes Griess-Flammerie mit Espresso

**OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN** 8,95  
mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

**WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME** 5,95  
mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

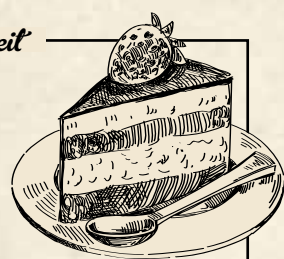
**GRIESS-FLAMMERIE** 6,50  
vegan – mit feiner Hafermilch und Erdbeer-Rhabarber-Ragout

**HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS** Kugel: 3,00  
tagesfrisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Marzipan, **NEU** Herrencrème – sowie tagesfrische Frucht-Sorbets

**NICE CREAM** 4,50  
vegan – 1 Kugel Banoffee-Eiscreme mit cremiger Schoko-Hafer-Sauce

*Kuchenzeit*

### FRISCH GEBACKEN



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

### 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.



### TRADITION IN FRISCH

Unser Gasthaus hat eine lange Geschichte: Bereits im 13./14. Jahrhundert gab es hier ein Brauhaus und eine Dombäckerei. Das Kiepenkerlviertel war nämlich schon im Mittelalter ein Händlerquartier – da durfte die „Infrastruktur“ gegen Hunger und Durst natürlich nicht fehlen. 1891 entstand hier dann der Neubau der bekannten Germania-Brauerei. Nach zwei Umzügen kehrte sie in den 1950ern an den Kiepenkerlplatz zurück, wo sie bis in die 1980er bestand.

Nach einigen Pächterwechseln übernahmen 2011 Klaus Friedrich Helmrich, Inhaber der münssterschen „Holstein Delicatessen“-Betriebe, und seine Frau Wilma von Westphalen den Grossen Kiepenkerl, um hier ihre Vision einer nachhaltigen „Heimatküche“ umzusetzen.

### KONSEQUENT REGIONAL

Heimatküche, das sind für uns typisch westfälische Rezepte, kreativ modernisiert und ehrlich zubereitet mit erstklassigen Produkten aus der Region. Auf den Tisch kommt, was gerade Saison hat – und mit vegetarischen Alternativen zeigen wir, dass sich auch ohne Fleisch genießen lässt.

### KONSEQUENT ARTGERECHT GEHALTEN

Tierwohl und Respekt vor der Kreatur liegen uns besonders am Herzen. Deshalb beziehen wir ausschließlich Fleisch aus artgerechter Haltung: Auf regionalen Naturland-Höfen und bei uns persönlich bekannten Landwirten haben die Tiere Auslauf, Platz, mehr Zeit zum Wachsen. Richtig: Der Preis für diese „Lebensqualität“ ist höher – aber er ist es in jeder Hinsicht wert, für Tier und Mensch, ethisch wie geschmacklich.

### KONSEQUENT NACHHALTIG

Wir möchten verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen und lassen unseren Betrieb jährlich von GreenTable zertifizieren. Das Regionalprinzip hält unseren CO<sub>2</sub>-Footprint klein, wir waschen und bügeln vieles selbst, statt Lohnwäschereien zu bemühen, drucken auf Umweltpapier, nutzen Öko-Strom und versuchen, mit Ideen wie der Für-Morgen-Tüte oder Strohhalmen aus Papier die Welt ein klein bisschen besser zu machen. Auch bei unserem Team bemühen wir uns um langfristige, wertschätzende Arbeitsverhältnisse, die Stärken fördern und Perspektiven geben.

# 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!

## VORSPEISE ZUM AUFTAKT?

**KÖRBCHEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** 6,50  
mit hausgemachter Honig-Senfbuttermilch, knackigem Gurkenschmand und Frischkäsecreme aus kandierten Tomaten und Rauke

**UNSER FEINES SPARGELCREMESÜPPCHEN** kl. Portion 6,50  
gr. Portion 9,50  
Nichts ist so wunderbar wie der erste Löffel Spargelsuppe, auf den man sich fast elf Monate gefreut hat!

**KIEPENKERLS KARTOFFELSUPPE** kl. Portion 6,95  
gr. Portion 9,95  
mit geräucherten Mettwurstscheiben aus artgerechter Tierhaltung

**WESTFÄLISCHE ANTIPASTI** 12,95  
für Zwei 18,95  
Münsterländer Ziegen-Frischkäse, westfälisches Zwiebel-Mett, Bremer Heringsstipp, Hunsrückers Sülze, Remouladen-Sauce, Senfbuttermilch und unser knuspriges Steinofenbaguette

**KÄSE AUS DER HEIMAT** kl. Portion 8,50  
gr. Portion 13,50  
Bauernkäse aus handwerklichen Produktionen – vier Sorten von Ziege und Kuh, serviert mit süß-scharfem Früchte-Relish und hausgemachter Senfbuttermilch

**TATAR VON DER TEUTOBURGER LACHSFORELLE** 18,95  
mit Reibeplätzchen und Honig-Senf-Sauce

*Mittagsmenü*

MONTAGS BIS FREITAGS

### 2-GANG-LUNCH

von 12:00 bis 17:00 Uhr,  
außer an Feiertagen



TAGESSUPPE

TAGESGERICHT

für nur 14,95



**GRÜNER, KNACKIGER SALAT** 5,50  
mit süßem Zitronen-Stippmilch-Sösschen (mehr Münsterland geht nicht!) – Beilagenportion

**HUNSRÜCKER SÜLZE** 15,95  
mit unserer feinen Remouladen-Sauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

**WESTFÄLISCHES SUSHI** Probierportion 6,95  
Normale Portion 12,50  
Grüner Spargel und cremiger Kräuterfrischkäse im Pfannkuchenteig – von der Rolle geschnitten – mit Kerbel garniert, dazu Blattsalate in Hausvinaigrette

*vegetarisch*

**SIE HABEN ALLERGIEN?**

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

FACEBOOK





## UNSERE KLASSIKER

### KIEPENKERL-KRÜSTCHEN 15,95

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, mit grünem Blattsalat und Stippmilchdressing, dazu Speck-Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

### ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND 19,50

kalt aufgeschnitten – mit unseren hauseingelegten, pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remouladen-Dipp, dazu gibt es unsere knusprigen Speck-Bratkartoffeln

### RHEINISCHER SAUERBRATEN 18,95

gemütlich geschmort – vom Sauerländer Weiderind, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und Rotkohl, dazu stückiges Apfelkompott

### MÜNSTERLÄNDER TÖTTCHEN VON SCHWEIN UND KALB 11,95

Zutaten wie Kalbskopf, Herz und Lunge werden nach traditioneller Rezeptur zu einem feinen Ragout verarbeitet, das mit Worcestersauce und Bratkartoffeln DER westfälische Klassiker ist

### Probierportion mit einer Scheibe Steinofenbaguette 5,00

### BREMER HERINGSSTIPP – MSC ZERTIFIZIERT 13,95

im Steintopf serviert – mit knackigen Cox-Äpfeln, Gurken und saurer Sahne, dazu Pellkartoffeln

### MÜNSTERLÄNDER DICKE BOHNEN 16,95

in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen angedünstet, in cremiger Bechamel-Sauce serviert, dazu Kasseler Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und unsere knusprigen Speck-Bratkartoffeln

### RINDERROULADE 18,95

vom Sauerländer Weiderind – gemütlich geschmort und klassisch gewickelt, dazu Salzkartoffeln und unser Rotkohl

### BAUERN-ZWIEBEL-BRATWURST 13,95

vom Schwein – aus artgerechter Aufzucht – mit geschmorten Zwiebeln, Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratenjus

## 10 MONATE REINE VORFREUDE – MÜNSTERLÄNDER STANGENSPIEGEL

*Quietschfrisch, sehr gesund und unglaublich lecker. Endlich gibt's wieder frischen Spargel vom Hoflütke Zutelgte – und bei uns werden die köstlichsten Gerichte daraus ;-)*

### SALAT VON WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL 14,95

mit fruchtigen Erdbeeren, mariniert mit unserem guten Butterhandlung-Holstein-Olivenöl, Zitronen, feinen Kräutern und knusprigem Steinofenbaguette

### Zusätzlich Tranchen vom Kikok-Hühnchen + 9,50

### SPARGEL-KARTOFFEL-RADIESCHENSALAT 12,95

mit Wiener Würstel vom Spitzenmetzger Kleiber – aus artgerechter Tierhaltung, dazu 2erlei Senf

### SPARGEL UND BUTTERKARTÖFFELCHEN 17,95

dazu frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

### vegan – mit veganer Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 17,95

### WÄHLEN SIE ZUM SPARGEL IHRE LIEBLINGSKOMBI:

*ACHTUNG: Nur mit einer Portion Spargel kombinierbar!*

### - Westfälischer Koch- und Knochenschinken + 6,50

### - Paniertes Schnitzel vom Strohschwein + 9,50

### - Filet vom Flusszander + 9,50

### - Rumpsteak vom Weiderind + 12,50

### - 2 Medaillons vom Schweinefilet – aus artgerechter Haltung + 10,50

### WARM GERÄUCHERTE QUELLWASSER-FORELLE 18,95

Forellenfilets aus dem Teutoburger Wald mit cremiger Honig-Senf-Sauce und knusprigen Kartoffel-Rösti

### FILETS VOM FLUSSZANDER „ELSÄSSER ART“ 19,95

knusprig in der Pfanne gebraten, auf Rahmsauerkraut, dazu unser Kartoffelpüree

### HAUSMANNSKOST 12,95

Mini-Petersilien-Frikadellen, von Rind und Schwein – artgerecht gehalten, von verantwortungsvoll geführtem Hofe, dazu Erbsen-Kohlrabi-Möhren-Gemüse in Rahm, sowie cremiges Kartoffelpüree

### KIEPENKERL-SPIESS VOM RUMPSTEAK 20,95

aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt, mit buntem Gemüse abwechselnd gespießt, auf Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-scharfem Dressing, dazu Kräuterbutter und knusprige Pommes

## FLEISCH: DEN PREIS WERT

*Liebe Gäste, aus Überzeugung kaufen wir dem Tierwohl zuliebe nur Fleisch aus artgerechter Haltung. Freilauf, Strohhaltung, mehr Zeit zum Wachsen: Gesundes, gutes Fleisch gibt es nicht zum Dumpingpreis. Wir freuen uns, wenn Sie das genauso sehen – und wertschätzen. Danke!*

### TRANCHEN VOM WESTFÄLISCHEN KIKOK-HÜHNCHEN 19,95

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

### JÄGERSCHNITZEL DE LUXE 22,95

knusprig paniertes Schnitzelchen vom Strohschwein – mit Waldpilzen à la crème und frischen Kräutern, dazu gibt es unsere gebratenen Serviettenknödel und knackig-grüner Salat mit Münsterland-Dressing

### KIEPENKERL'S CURRY WURST 15,50

zwei grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch-Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft – mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes und grüner Salat in Hausvinaigrette

### KIEPENKERL'S GRILL-MIX 26,50

im Steintopf serviert: Schweinemedallion, kleines Rumpsteak und Tranche vom Kikok-Hühnchen vom Grill, alles aus artgerechter Erzeugung, mit buntem Marktgemüse, dazu knusprige Speck-Bratkartoffeln und Kräuterbutter sowie unser Pfeffersösschen

## 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.*

## GASTHAUS-VEGGIES

### FÜNFERLEI VEGGY 16,95

Gemüse-Taler auf buntem Risi-Rosinen-Bisi-Reis, Saté-Spieß von Paprika, Sellerie, Zucchini und Kirschtomate, knusprig gebratene Dinkelmaultasche auf Ratatouille-Gemüse, dazu Römersalat mit pikantem Fruchtdressing

### WALDPILZE À LA CRÈME 15,95

mit frischen Spätzle, würzigen Kräutern, dazu bunter Garten-Blattsalat mit Hausvinaigrette



### KNUSPRIG GEBRATENE VEGANE DINKEL-MAULTASCHEN 14,95

mit Linsenfüllung auf pikantem Ratatouille-Gemüse

### HERZHAFT KÄSESPÄTZLE 12,50

frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert, dazu grüner Salat in Hausvinaigrette

### GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL 14,95

mit Rauke, kandierten Tomaten und geschmolzenem Ziegenkäse

### QUICHE VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL 13,95

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



### 2ERLEI KIEPENKERL-GEMÜSE-TALER 14,95

auf würzigem Gemüse-Rosinen-Reis (mega lecker!), dazu feine Veggy-Jus und bunte Blattsalate in Hausdressing

### PORTION STANGEN-SPARGEL 17,95

mit Estragon-Kerbelbutter, dazu Münsterländer-Pellkartoffelchen

### SPARGEL UND BUTTERKARTÖFFELCHEN 17,95

vegan – mit veganer Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln



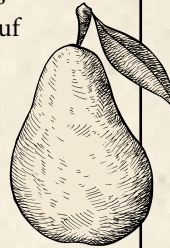


**NEU PREMIUM WILLIAMS-BIRNENBRAND UNSERER HAUSBRENNEREI SCHEIBEL**

aus dem Hochschwarzwald, mit Birne in der Flasche, am Tisch eingeschenkt.

WIE KOMMEN EIGENTLICH DIE BIRNEN IN DIE FLASCHE??

Wir verraten es Ihnen: Geschick und ein gutes Auge sind gefragt, wenn im Frühling die klassisch-schönen Karaffen über die empfindlichen Birnenknospen gestülpt und mit Netzen an den Zweigen befestigt werden. Nun ist die Schaffenskraft der Natur gefragt, denn im Verlauf des Sommers reifen die Knospen zu stattlichen Williams-Birnen heran. Im Herbst kommt dann der große Auftritt der feinen Früchte – denn nur die schönsten Birnen machen Karriere und ihre Karaffen werden mit feinem Scheibel Williams-Christ-Birnen-Brand befüllt.



2cl **6,50**



**BIER**

frisch gezapft vom Fass

<b>HEIMATBIER</b> herb oder dunkel	Glas 0,3 l <b>3,10</b>	Glas 0,5 l <b>4,90</b>
<b>HEIMATBIER WEIZEN</b>		Glas 0,5 l <b>4,90</b>
<b>BRINKHOFF'S NO. 1</b>	Glas 0,3 l <b>3,10</b>	Glas 0,5 l <b>4,90</b>
<b>RADEBERGER PILSENER</b>	Glas 0,3 l <b>3,10</b>	Glas 0,5 l <b>4,90</b>
<b>HEIMATBIER-BOWLE</b> mit Erdbeeren		Glas 0,5 l <b>5,50</b>
<b>SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI</b>		Flasche 0,5 l <b>4,90</b>
<b>VELTINS, RADLER ALKOHOLFREI</b>		Flasche 0,33 l <b>3,10</b>
<b>VELTINS MALZBIER</b>		Flasche 0,33 l <b>3,10</b>

**TEE**

aus losen Blättern – frisch für Sie gebrüht

<b>THIELE UND FREESE OSTFRIESENMISCHUNG</b>	Grosse Tasse <b>3,95</b>
<b>DARJEELING CASTELTON</b> blumige Eleganz mit dem köstlich runden Aroma einer Sommerpflückung	Grosse Tasse <b>3,95</b>
<b>GREEN LEAF</b> seltener Grüner Darjeeling aus handgepflückten Blattknospen	Grosse Tasse <b>3,95</b>
<b>VERSCHIEDENE TEESORTEN</b> Kamillentee Pfefferminztee gemischter Kräutertee Früchtetea	Grosse Tasse <b>3,95</b>



**FRISCHER INGWERTEE** Grosse Tasse **3,95**

**KAFFEE & KAKAO**

Alle Milchgetränke werden mit feinsten Weidemilch vom Hof Grosse Kintrup zubereitet.



<b>KAFFEE CRÈME</b>	<b>2,70</b>
	Grosse Tasse <b>4,20</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,60</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>3,90</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,20</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>3,40</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>3,60</b>
<b>HEISSE SCHOKI</b> mit Sahne	<b>3,45</b> <b>3,95</b>

**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!

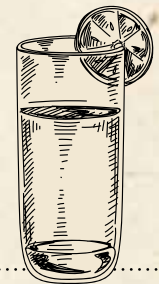
*Kiepenkerl's-Rick!*

<b>NEU RHABARBER SPRITZ</b> um die ersten Frühjahrsgefühle zu wecken :-) mit Aperol, Limette, Himbeerchen und Riesling Sekt aufgegossen	<b>6,50</b>
<b>NEU RHABARBER SPRITZ ROYAL</b> mit Crémant Rosé Grand C aufgegossen	<b>7,50</b>
<b>M.N.</b> Mandarine Napoléon mit Aperol, Zitrone, Maracuja und Rohrzucker	<b>6,95</b>
<b>KIEPENKERL'S SPRITZ</b> ganz klassisch mit Aperol	<b>6,50</b>
<b>PINK LOVE – FRUCHTIGER ROSÉ</b> mit Limetten, Eis und Minze	<b>6,50</b>
<b>NEU CREMANT ROSÉ GRAND C</b>	<b>7,95</b>
<b>NEU DOLIN VERMOUTH</b> trocken und charaktervoll mit der Reinheit natürlicher, französischer Hochgebirgskräuter – très classique mit Eis und Zitrone	<b>4,95</b>



**WASSER & LIMO**

<b>TAFELWASSER</b> spritzig oder still	Karaffe 0,5 l <b>4,00</b>	Karaffe 1 l <b>6,00</b>
<b>BAD MEINBERGER – DIE QUELLE SEIT 1767</b> mit oder ohne	Flasche 0,25 l <b>3,10</b>	Flasche 0,75 l <b>6,50</b>
<b>SINALCO</b> Orange, Cola, Zitrone		Glas 0,4 l <b>3,95</b>
<b>SCHWEPPE</b> Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		Flasche 0,2 l <b>3,20</b>
<b>HAUSGEMACHE INGWER-LIMO</b> Lecker und super gesund ;-)		Glas 0,2 l <b>4,95</b>



**SÄFTE & SCHORLEN**

Obstkelterei van Nahmen. Alle Säfte sind selbstverständlich auch als Schorle erhältlich!

<b>RHABARBERNEKTAR</b>	Glas 0,2 l <b>3,10</b>
<b>SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR</b>	Glas 0,2 l <b>3,10</b>
<b>KIRSCHNEKTAR</b>	Glas 0,2 l <b>3,10</b>
<b>APFELSAFT</b> von heimischen Streuobstwiesen	Glas 0,2 l <b>3,10</b>
<b>TRAUBENSAFT</b>	Glas 0,2 l <b>3,10</b>
<b>MARACUJASAF</b>	Glas 0,2 l <b>3,30</b>
<b>WILLIAMS-CHRIST-BIRNENSAFT</b>	Glas 0,2 l <b>3,80</b>
<b>APFEL-QUITTENSAFT</b>	Glas 0,2 l <b>3,30</b>

UNSERE LIEBLINGS-GINS:

<b>BEEFEATER LONDON DRY GIN</b> 2 cl	<b>4,95</b>
der Lieblings-Gin von Queen Mum, die 100 Jahre alt wurde ;-)	
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 2 cl	<b>4,95</b>
very classic	
<b>LE GIN BY DROUIN</b> 2 cl	<b>6,50</b>
limitierte Auflage. Alle Botanicals (unter anderem Ingwer, Vanille, Zimt und Mandel) werden separat destilliert. Wahnsinns-Aroma!	
<b>DAZU THOMAS HENRY PREMIUM TONIC WATER</b> Flasche 0,2 l	<b>3,70</b>
aus Berlin – hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen	



# SEKT

**CRÉMANT ROSÉ GRAND C** Glas 0,1 l **7,95**  
Ein herrlich fruchtiger Sekt, im Champagnerverfahren hergestellt. Trocken, durch Pinot Noir Rebgut aber zurückhaltend in der Säure, lebendiges Mousseux

**RIESLING SEKT, EXTRA TROCKEN** Glas 0,1 l **6,50**  
mit Holunderblütensirup

**RIESLING SEKT, EXTRA TROCKEN** Glas 0,1 l Flasche 0,75 l **6,00 29,00**  
Unser Klassiker – erfrischend, lebendiges Mousseux und fruchtige Eleganz

**FRUCHT-SECCO** Flasche 0,2 l **6,95**  
Obstkelterei van Nahmen – 100% Frucht – 100% alkoholfrei  
Obstcocktail mit prickelndem Geschmackserlebnis



# WEISSWEIN

WEINVIERTEL

**2017 GRÜNER VELTLINER FALKENSTEINER BERGE** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **7,00 21,00**  
Weingut Dürnberg – frische Apfelfrucht, feiner, weisser Pfeffer und kühle, mineralische Noten in der Nase: am Gaumen würzig-saftig, guter Trinkfluss

FRANKEN

**2017 RANDERSACKERER RIESLING** Glas 0,2 l Flasche 1,0 l **6,50 28,50**  
Staatlicher Hofkeller – zartgliedriger Riesling mit schöner Mineralität und sanfter Säurestruktur. Klasse!

**2017 RANDERSACKERER SILVANER** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **7,50 23,50**  
Staatlicher Hofkeller – Ein typischer Franke wie aus dem Bilderbuch, aromatische Mineralität mit Fruchtnoten von Pfirsich und Aprikose

MOSEL

**2017 WEHLENER SONNEN-UHR RIESLING SPÄTLESE** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **8,50 23,50**  
Weingut Selbach – perfekte Balance von Fruchtsüße, Rasse und Mineralität

**2017 WEISSBURGUNDER, TROCKEN** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **7,50 23,50**  
Weingut Selbach – herrlicher Weissburgunder aus renommiertem VDP-Weingut von der Mittel-Mosel: saftig, aromatisch, beerig, mild in der Säure

LOIRE

**2017 SANCERRE** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **8,50 25,50**  
Domaine Les Chaumes der Familie Bardin – knackiger Sauvignon von der Loire. Ein Wein voll ausgewogener Fruchtaromen

PFALZ

**2017 CHARDONNAY** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **6,95 21,00**  
Selektion Grosser Kiepenkerl – glasklar-frisch wie ein Gebirgsquellbach

**2017 GRAUBURGUNDER** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **6,50 20,50**  
Selektion Grosser Kiepenkerl – saftig-fruchtiger Weisser mit lebendiger Frische

**2018 GRÜNER SILVANER** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **5,50 17,95**  
Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten – zart ausbalanciertes Spiel zwischen Süße und feinen exotischen Früchten. **Unser Tipp:** Perfekt zu Spargelgerichten!



**2018 SAUVIGNON BLANC** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **6,50 20,50**  
Frische Säure, pikante Johannis- und Stachelbeeraromen, schöne Mineralität. Elegant, spritzig, leicht.

BADEN

**2016 CUVÉE BLANC** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **7,50 22,50**  
Weingut Knapp – Jagdschloss Hubertus, Baden-Baden – perfekte Balance von Riesling, Veltliner, Sauvignon Blanc und Weissburgunder

**2016 GRÜNER VELTLINER RESERVE „ENDLOS“** Glas 0,1 l **6,50**  
Weingut Dürnberg, zertifizierter Nachhaltigkeitsbetrieb Austria – exotische Fruchtaromen, tiefe Mineralität und Würze, liebevoll verarbeitet, in besten Fässern ausgebaut – Chablis-Charakteristik – absolutes Geschmackserlebnis  
Flasche **39,95**

# ROSÉWEIN

WEINVIERTEL

**2017 ZWEIFELT ROSÉ** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **7,00 21,00**  
Weingut Dürnberg – ein erfrischender, leichter Rosé von den Falkensteiner Bergen



# ROTWEIN

LA MANCHA

**2013 LA CRUZ TERROIR** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **7,50 22,00**  
Bodega La Cruz – ein kraftvoller Rotwein aus einem kleinen Familienweingut in der La Mancha. Tempranillo, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon reifen über 12 Monate im Eichenfass

CORBIÈRES

**2016 CÔTE DU RHÔNE** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **8,00 24,00**  
Côtes du Rhône Réserve von Winzerfamilie Perrin – Grenache, Syrah und Carignane. Würzige Aromen, Leder, Zederholz, Schokolade

APULIEN

**2017 PILÙNA** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **6,50 19,50**  
Castello Monaci – mehrfach ausgezeichnete Primitivo mit feinen Noten von saftiger Beere. Ein Wein voller Würze und Kraft. Sechs Monate im Barrique gereift

PFALZ

**2017 SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE, TROCKEN** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **7,50 23,50**  
Selektion Grosser Kiepenkerl – rund und saftig – so muss ein Spätburgunder sein! Kontrolle der Traubenqualität und der Weinbergspflege plus modernste Kellertechnik sind das Erfolgsrezept der Genossen

BORDEAUX

**2016 MÜNSTERSCHE ROTSPON** Glas 0,2 l Flasche 0,75 l **6,50 19,50**  
exklusiv für unseren Schwesterbetrieb Butterhandlung Holstein auf Flaschen gezogen – Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, im Eichenfass gelagert. Aromen von dunklen Beeren und feiner Kirsche – feine Würze

# SPRIT

**WACHOLDER EVERSBUCH** 2 cl **3,80**  
Westfälisch, 46%ig

**MÜNSTERLÄNDER HEIMATKORN** 2 cl **2,50**

**MAIKÄFERFLUGBENZIN** 2 cl **3,50**  
Sauerländer Apothekerbrand mit 16 Kräutern, 45%ig

**BERGFEUER** 2 cl **4,50**  
50 Kräuter – 50 Prozent

**KORN MIT SCHUSS** 2 cl **2,50**

**WESTFÄLISCHER AUFGESETZTER** 2 cl **2,50**  
Schwarze Johannisbeere

**KEMPER'S** 2 cl **3,80**  
Westfälischer Kümmel, 40%ig

**SHERRY SANDEMANN** 4 cl **4,50**  
Dry / Medium

**MARTINI** 4 cl **4,50**  
Bianco / Rosso

**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** 2 cl **4,00**  
Nonino-Vuisinâr Riserva

**HENNESSY XO COGNAC** 2 cl **9,50**

**ELIXIER 26** 2 cl **4,00**  
Kräuterlikör mit Eis und Zitrone

**MANDARINE NAPOLÉON** 2 cl **4,50**  
Cognac Likör

## SELEKTION GROSSER KIEPENKERL

**ALTE OBSTBRÄNDE** je 2 cl **4,50**  
weich und fruchtig, in Eiche gereift – Aprikose, Pflaume, Williamsbirne, Haselnuss, Bratapfel

LIEBLINGE VON UNSERER HAUSBRENNEREI SCHEIBEL, SERIE „ALTE ZEIT“

**APRICOT BRANDY** 2 cl **7,95**

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

**WILDE BERGKIRSCH** 2 cl **8,50**

**SCHEIBEL EDLES FASS HASELNUSS** 2 cl **6,50**

Für diesen Digestif werden Haselnüsse mild geröstet, zerkleinert und mit hochprozentigem Feindestillat angesetzt. Die Destillation über Gold aktiviert die feinen Aromen, die Reifung im Eichenholzfass gibt den besonderen Kick.

