

Unser Tagesangebot finden Sie auf der Tafel!

## VORSPEISE ZUM AUFTAKT?

- ROTE BETE-APFELSÜPPCHEN** 6,50
- KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE** 6,95  
mit geräucherten Mettwurstscheiben aus artgerechter Tierhaltung
- KÖRBCHEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** 6,50  
mit hausgemachter Honig-Senfbuttermilch, pikanten Candy-Gurken, Remouladen-Dip
- GRÜNER SONNENSCHENSALAT** 7,50  
mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren in Münsterländer Zitronen-Dill-Buttermilchdressing, Vorspeisenportion

## UNSERE KLASSIKER

- KRÜSTCHEN** 15,95  
paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein mit Nottulner Freiland-Spiegelei oder Christo-Zitrone, dazu unsere Speck-Bratkartoffeln
- ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND** 19,95  
kalt aufgeschnitten – mit unseren hauseingelegten, pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remouladen-Dip, dazu knusprige Pommes
- PIKANTES-PUSZTA-SCHNITZEL** 16,95  
Knusprig paniertes, gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpfeffer-Sauce, dazu knusprige Pommes
- RHEINISCHER SAUERBRATEN** 18,95  
gemütlich geschmort – vom Sauerländer Weiderind, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und Rotkohl
- RINDERROULADE VOM SAUERLÄNDER WEIDERIND** 18,95  
gemütlich geschmort und klassisch gewickelt, dazu Salzkartoffeln und unser Rotkohl

### 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!

- OMAS KÖNIGSBERGER KLOPSE** 14,95  
Lieblingsessen vieler Stammgäste, aus Hackfleisch von Schwein und Rind aus artgerechter Aufzucht, klassisch in Kapern-Sahnesauce, dazu Butterreis
- KIEPENKERL'S CURRYWURST** 13,95  
zwei grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch-Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft – mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes
- MÜNSTERLÄNDER DICKE BOHNEN** 16,95  
in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen angedünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch aus artgerechter Aufzucht und knusprige Speck-Bratkartoffeln

## SALAT

mit den Aromen Westfalens – unsere Kiepenkerl-Sommer-Fitmacher



- EINE SCHÜSSEL VOLLER GRÜN** 19,95  
bunte Garten-Blattsalate, in Hausdressing mariniert, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen. Diese Tiere werden mit Weizen und Mais auf rein pflanzlicher Basis gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen und schmecken daher wie „früher“

## FISCH

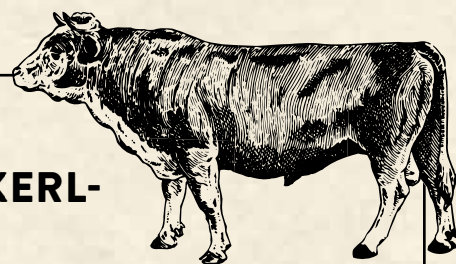
- WARM GERÄUCHERTE QUELLWASSER-FORELLE** 19,50  
zwei Forellenfilets aus dem Teutoburger Wald mit cremiger Honig-Senf-Sauce und Salzkartoffeln

## ROYALER MATJES

zart, jung und frisch aus nachhaltiger MSC-Fischerei des holländischen Hoflieferanten Warmelo & van der Drift. Ein königlicher Schmaus!

- MATJES „HAUSFRAUEN ART“** 13,95  
Filets in herzhafter Sauce aus Äpfeln, saurer Sahne, milden Zwiebelchen und dem Sud unserer guten Gewürzgurken, dazu Salzkartoffeln aus neuer Ernte

## VOM KIEPENKERL-GRILL



- KIEPENKERL'S GRILLMIX** 28,50  
im Steintopf serviert: Schweinemedailon, kleines Rumpsteak, Tranche vom Kikok-Hühnchen – aus artgerechter Aufzucht, mit buntem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter, dazu unsere Speck-Bratkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Béarnaise
- RUMPSTEAK – 220g** 28,50  
aus artgerechter Aufzucht, fein marmoriert und mit leichtem Fettrand, dazu knusprige Pommes, sommerliche Blattsalate, Kräuterbutter und pikante grüne Pfeffersauce
- FILET VOM WEIDERIND – 200g** 29,95  
pures, zartes Fleisch aus artgerechter, naturnaher Aufzucht mit Kiepenkerl's Pfeffermischung gewürzt, kross angebraten, dazu hausgemachte Kräuterbutter, grüner Spargel, Sauce Béarnaise und knusprige Pommes

# GROSSER KIEPENKERL GASTHAUS

## GASTHAUS-VEGGIES

- KIEPENKERL-QUICHE DES TAGES** 14,95  
100% vegetarisch – mit feinstem Gartengemüse, pikant gewürzt, gratiniert mit gutem Bergkäse, dazu bunter Salat mit Honig-Senf-Dressing
- HERZHAFT KÄSESPÄTZLE** 12,95  
frische, goldbraune Königsspätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und gebratenen Zwiebeln on top
- KNUSPRIG GEBRATENE VEGANE DINKEL-MAULTASCHEN** 14,95  
mit Linsenfüllung auf pikantem Ratatouille-Gemüse
- PASTA WESTPHALIE** 13,95  
feine Dinkel-Spaghetti mit unserer pikanten, vegetarischen Gemüse-Bolognese  
UND: Wer mag, mit oder ohne Parmesan
- GRÜNGRÜNGRÜN SIND ALLE MEINE NUDELN** 13,95  
feine Dinkel-Spaghetti mit Kiepenkerl's hausgemachtem Kräuter-Pesto, Pinienkernen, Hartkäse und Meersalz, dazu kandierte Ofenstrauchtomaten
- BUDAPESTER HAUSMANNSKOST** 12,95  
pikant-scharfe, tomatisierte Paprikasauce, dazu unsere frischen Königs-Spätzle
- GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** 14,95  
mit Rauke, kandierten Tomaten und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

## DESSERT HINTERHER?

- HERRENGEDECK** 6,50  
Mini-Probierportion Herrencreme mit Espresso
- DAMENGEDECK** 6,50  
Mini-Probierportion Erdbeerragout mit einem Klecks Milchreis und einem Espresso
- WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME** 6,95  
mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen
- MILCHREIS** 5,95  
mit Milch von glücklichen Kühen vom Hof Große Kintrup mit Zimt und Zucker
- OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN** 8,95  
mit zart-flüssigem Kern und Passionsfrucht-Sorbet – frisch aus der Eismaschine
- MÜNSTERLÄNDER ERDBEEREN MIT UNSEREM MILCHREIS** 8,50  
mit Milch von glücklichen Kühen vom Hof Große Kintrup

auf Wunsch ZUSÄTZLICH mit buntem Sommersalat – Aufpreis 3,95

## GETRÄNKE



## BIER

frisch gezapft vom Fass

- HEIMATBIER** 3,10 / 4,90  
herb oder dunkel
- HEIMATBIER WEIZEN** 4,90  
Glas 0,3 l / Flasche 0,5 l
- BRINKHOFF'S NO. 1** 3,30 / 5,10  
Glas 0,3 l / Flasche 0,5 l
- RADEBERGER PILSENER** 3,30 / 5,10  
Glas 0,3 l / Flasche 0,5 l
- HEIMATBIER-BOWLE** 5,90  
mit Erdbeeren
- SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI** 4,90  
Flasche 0,5 l
- VELTINS ALKOHOLFREI** 3,10  
Flasche 0,33 l
- VELTINS RADLER ALKOHOLFREI** 3,10  
Flasche 0,33 l
- VELTINS MALZBIER ALKOHOLFREI** 3,10  
Flasche 0,33 l

## WEIN

- 2018 RIESLING TROCKEN MÜNSTER, Kruger Rumpf, Nahe** 8,00 / 25,00  
Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l
- 2019 GRÜNER VELTLINER** 7,00 / 21,00  
Weingut Dürnberg, Austria
- 2019 RIESLING TROCKEN** 7,00 / 21,00  
Eva Fricke, Rheingau
- 2018 WEISSBURGUNDER** 7,50 / 23,50  
Weingut Selbach, Mosel
- 2019 CHARDONNAY** 6,95 / 21,00  
Selektion Grosser Kiepenkerl, Pfalz
- 2019 GRAUBURGUNDER** 6,50 / 20,50  
Selektion Grosser Kiepenkerl, Pfalz
- 2019 SAUVIGNON BLANC** 6,50 / 20,50  
Pfalz
- 2019 ZWEIFELT ROSÉ** 7,00 / 21,00  
Weingut Dürnberg, Austria
- 2013 LA CRUZ TERROIR** 7,50 / 23,50  
La Mancha
- 2017 CÔTES DU RHÔNE** 8,00 / 25,00  
Perrin, Rhône
- 2018 PRIMITIVO** 6,50 / 20,50  
Castello Monaci, Apulien
- 2018 SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE, TROCKEN** 7,50 / 23,50  
Selektion Grosser Kiepenkerl, Pfalz
- 2016 MÜNSTERSCHER ROTSPON** 6,50 / 20,50  
Bordeaux
- 2017 RIED HOCHECK** 8,50 / 26,50  
Pinot Noir Reserve, Austria



Allergien? Kein Problem... fragen Sie nach unserer Allergienkarte!

### Kiepenkerl's-Rück!

- UNSERE BOWLE DES TAGES** 4,50  
süß, prickelnd und frisch
- DRINK SMART – ALKOHOLFREI** 4,95  
Wermut – on the rocks mit Orangenzeste
- FRUCHT SECCO** 6,95  
Obstkelterei van Nahmen, 100% Frucht, 100% alkoholfrei, Obstcocktail mit prickelndem Geschmackserlebnis
- RHABARBER SPRITZ** 6,90
- KIEPENKERL'S SPRITZ** 6,90  
ganz klassisch mit Aperol
- PINK LOVE – FRUCHTIGER ROSÉ** 6,50  
mit Limetten, Eis und Minze
- CRÉMANT ROSÉ GRAND C** 7,95 / 49,00  
Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l
- RIESLING SEKT** 6,00 / 29,00  
Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l  
extra trocken

## WASSER & LIMO

- TAFELWASSER** 4,00 / 6,00  
spritzig oder still
- BAD MEINBERGER – DIE QUELLE SEIT 1767** 3,10 / 6,50  
mit oder ohne
- SINALCO** 3,95  
Orange, Cola, Zitrone
- SCHWEPES** 3,20  
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale
- HAUSGEMACHTE INGWER-LIMO** 4,95  
lecker und super gesund :-)

## SÄFTE & SCHORLEN

Alle Säfte stammen von der Obstkelterei van Nahmen und sind selbstverständlich auch als Schorle erhältlich :-)  
Bitte fragen Sie nach unserem vielfältigen Saft-Angebot beim Service! ♥

### Flygiene im Gasthaus

Einweg-Tischsets, Portionsbeutelchen für Salz, Pfeffer, Zucker, Papierservietten, Einzelportionen Desinfektionslösung ... Normalerweise verwenden wir solche Wegwerfartikel nicht, weil sie unserem Grundsatz der Nachhaltigkeit widersprechen. Derzeit ist uns der nachhaltige Gesundheitsschutz aber wichtiger. Deshalb haben wir kurzerhand auf (biologisch abbaubare) Einwegprodukte umgestellt. Für unser Team gilt Schutzmaskenpflicht, natürlich auch in der Küche. Desinfektionsstationen finden Sie überall im Gasthaus. Sie möchten mehr wissen? Der Service händigt Ihnen gern unser umfassendes Hygienekonzept aus!

vegetarisch

ohne Alkohol