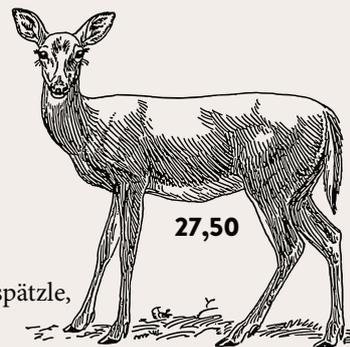


Flurra - es herbstelt

verliebt in warme Farben, knisterndes Laub & herzhafte Aromen...



FRÜHHERBSTLICHES HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN
mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote, dazu unser Steinofenbaguette

kl. Portion **8,50**
gr. Portion **11,95**

ROASTBEEF-SALAT HUBERTUS
zartes Roastbeef vom Charolais-Rind, schonend 3 Stunden auf eine Kerntemperatur von 60°C gegart und in Scheiben aufgeschnitten. Begleitet von geschmorten Waldpilzen und Staudensellerie, verfeinert mit edlem, gereiftem Sherry-Essig – kalt serviert.

kl. Portion **18,50**
gr. Portion **26,50**

HOKKAIDO-KÜRBIS-TARTE
fein gewürfelter Mix aus Kürbis und Porree, pikant gewürzt, dazu Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

19,95

JÄGER-PASTA
Kiepenkerl's Wald und Wiesen-Carbonara – Waldpilze angebraten, kombiniert mit Kürbiswürfeln, Parmesan, Nottulner Freilandeiern und einem Schuss Rahm, serviert auf leckeren Tagliatelle
+ vegane Bacon-Flakes

19,50
+1,50

VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL
hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

23,95

VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN
gefüllt mit Gartenkräutern, in Waldpilzen à la crème, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

20,95

SONNTAGSSESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL
feines Hirschragout – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

27,50

KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN
Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis – Schicht für Schicht in Rahm, getoppt und gratiniert mit Allgäuer Bergkäse, dazu pikante Grün-Pfeffer-Sahnesauce und bunte Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

18,50

JÄGERSCHNITZEL DELUXE
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

25,50

WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ
in der Pfanne geröstete Waldpilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu Kartoffelstampf und Ofenkürbis-Spalten

29,95

UNSERE WEINTIPPS ZU UNSEREN HERBSTLICHEN SPEISEN

CÔTES DU RHÔNE

2021 – Côtes du Rhône Réserve von der Winzerfamilie Perrin – Grenache, Syrah und Carignane. Würzige Aromen, Leder, Zederholz, Schokolade

Glas 0,2l **8,50**
Flasche 0,75l **28,50**

2022 PILÙNA

Castello Monaci – mehrfach ausgezeichnete Primitivo mit feinen Noten von saftiger Beere. Ein Wein voller Würze und Kraft. Sechs Monate im Barrique gereift

Glas 0,2l **8,50**
Flasche 0,75l **28,50**



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!

2-GANG-LUNCH
+ 0,5L KARAFFE
WASSER
für 19,50

2-Gang-Lunch

MONTAGS BIS FREITAGS

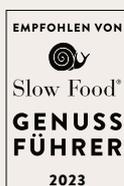
nach Tagesangebot · von 12:00 bis 17:00 Uhr,
außer an Feiertagen · **FÜR 16,95**

VORSPEISEN

- | | | |
|---|--|--|
|  | 6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE mit unseren vegetarisch-leckeren Dippis 😊 | 7,95 |
| | KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE mit oder ohne (☺) gerösteten <i>Mettwurstscheibchen</i> aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette oder NEU mit Kutterkrabben und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette | kl. Portion 8,50 gr. Portion 11,95 kl. Portion 9,50 gr. Portion 12,95 |
|  | CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENKÄSE auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette | kl. Portion 14,95 gr. Portion 19,95 |
| | KIEPENKERL'S GRAVED LACHS sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfauce und marinierte Blattsalate | kl. Portion 18,50 gr. Portion 26,50 |
|  | GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate, mariniert in veganem Dressing | kl. Portion 14,50 gr. Portion 18,95 |
|  | auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln | |
|  | WIRTSCHAUSSALAT bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette | 10,95 |
|  | WHY DON'T YOU? EDELER VORSPEISEN-SNACK Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-) | 9,50 |
|  | SPARKLE & SHINE Apero-Kombi mit einem Glas Champagner. Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinperligen Champagners. | 18,90 |
| |  | |
| | TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER Zutaten, wie Kopf, Herz und Lunge werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man ganz klassisch mit Worcester-sauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette | Probier-portion 10,50 |
| | WESTFÄLISCHE ANTIPASTI nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service Lieblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche · mit Fleisch und Fisch  · grünes Münsterland – 100% vegetarisch | für zwei 26,90 |

SIE HABEN ALLERGIEN?

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



GASTHAUS - VEGGIES

 **HOKKAIDO-KÜRBIS-TARTE** 19,95
 fein gewürfelter Mix aus Kürbis und Porree, pikant gewürzt, dazu Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing 

 **AUS DEM DÖRR-OFEN: TATAR VON DER WASSERMELONE – „BEEF-STYLE“** 18,95
 dazu unsere leckeren Trüffel-Pommes und spicy Mayo 
Unbedingt probieren! Vegetarisches Tatar von der Wassermelone! Die gedörrte Melone wird im Anschluss super fein geschnitten und pikant mit den klassischen Zugaben verfeinert, wie Schalotten, Kapern, Gewürzgürkchen. Auch Worcester darf nicht fehlen. Ein vegetarisches Gericht, auch für den Fleischesser.

 **GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS** 14,50
 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate, mariniert in veganem Dressing kl. Portion
gr. Portion
18,95

 auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

 **HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE** 19,50
 frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen

 **KÄSESPÄTZLE DELUXE** 22,90
 unser beliebter Klassiker mit frisch gehobeltem Trüffel

 **VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN** 20,95
 mit Waldpilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

 **ZWEIERLEI KNÖDEL VON SPINAT UND KÜRBIS** 19,95
 auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne 

 **VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL** 20,95
 hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

 **VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL** 23,95
 hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

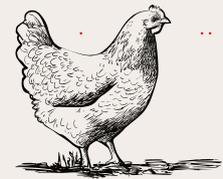
 **BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** 19,95
 mit Rauke, kandierten Tomaten, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

 **WALDPILZE À LA CRÈME** 18,95
 mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern

 **JÄGER-PASTA** 19,50
 Kiepenkerl's Wald und Wiesen-Carbonara – Waldpilze angebraten, kombiniert mit Kürbiswürfeln, Parmesan, Nottulner Freilandeiern und einem Schuss Rahm, serviert auf leckeren Tagliatelle
 + vegane Bacon-Flakes +1,50

 **OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE** 15,95
 sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing 

SALATE



 **FROM NIZZA WITH LOVE** 18,95
 Der beliebte Salat auf Kiepenkerl's Art mit unserem leckeren Balsamico-Dressing. Neben Kartoffeln, Böhnchen und bunten Blattsalaten, kommt unserer mit Oliven und **veganem, super-leckerem Thunfisch** daher.

BUNTER GARTENSALAT 24,50
 mit pikantem Frucht-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen und unser Steinofenbaguette

Auf rein pflanzlicher Basis werden diese Tiere mit Weizen und Mais gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen und schmecken wie „früher“

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** 19,95
 von der Hofkäserei Andres in Haltern am See auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette

FISCH



KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate

kl. Portion **18,50**
gr. Portion **26,50**

NEU **WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ** **29,95**

in der Pfanne geröstete Waldpilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu unsere leckere Senfsauce, Kartoffelstampf und Ofenkürbis-Spalten

NEU **FRIESENTELLER** **28,95**

Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert

NEU **CAPTAINS-TELLER** **29,95**

Filetstücke vom Zander, knusprig gebraten mit Senfsauce, Büsumer Krabben und knusprigen Bratkartoffeln

NEU **BREMER HERINGSSTIPP** **18,95**

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

NEU **BREMER OFENKARTOFFEL** **18,50**

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel mit Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

FÜR-MORGEN-TÜTE

Für morgen!

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.



UNSERE KLASSIKER



KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL **21,95**

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei
ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND **26,95**

Bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart, kalt aufgeschnitten – mit unseren haus-eingelegten pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remouladen-Dipp, dazu gibt es unsere knusprigen Bratkartoffeln



WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN **19,95**

in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen ange-dünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch aus artgerechter Aufzucht und knusprige Bratkartoffeln



NEU **SONNTAGESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL** **27,50**

feines Hirschragout – gemütlich geschmort, mit frischen Königspätzle, Rotkohl und kaltge-rührten Wildpreisselbeeren

JÄGERSCHNITZEL DELUXE **25,50**

knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

HUNSRÜCKER SÜLZE **18,95**

mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

RHEINISCHER SAUERBRATEN **25,95**

vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

RINDERROULADE **27,95**

vom Sauerländer Weiderind, gemütlich geschmort und mit Bauchspeck gewickelt, dazu Salzkartoffeln und unser Rotkohl

OXFORD OFENKARTOFFEL

22,50

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel – mit Remouladencreme gefüllt, on top unser kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Charolais Rind, welches 3 Stunden bei 60°C Kerntemperatur schonend gegart wurde – *superlecker!* Dazu unsere bunten Blattsalate in Honig-Senf-Dressing.

TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSIKER

14,95

Zutaten wie Kopf, Herz und Lunge werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

NEU KIKOK-HÜHNCHEN

24,50

sous vide gegart und anschließend gebraten, dazu Rosmarinkartöffelchen und buntes Marktgemüse, dazu unsere Sauce Béarnaise

JÄGERHACKBRATEN

15,95

mit Waldpilzen à la crème, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

BAUERN-BRATWURST

16,95

2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch Bäueralichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Kartoffelpüree und ein Klecks Bratenjus

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!



KIEPENKERL'S CURRYWURST

16,95

2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch Bäueralichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes

PUSZTA SCHNITZEL

21,95

knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpeffersauce, dazu knusprige Pommes

NEU RUMPSTEAK DELUXE

37,50

220g – mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise, dazu Rosmarinkartoffeln und knackige Böhnchen

KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE

24,95

Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt und mit unserer homemade BBQ-Sauce anschließend lackiert, abwechselnd gespießt mit knackigem Gemüse, auf fruchtig-scharf marinierten Blattsalaten, dazu knusprige Pommes



DIE BESTE KINDERSPEISE- KARTE DEUTSCHLANDS ...

gibt's bei uns – ausgezeichnet vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Kleine Gäste bis 12 Jahre finden hier leckere Lieblingsgerichte, kindgerecht zubereitet, mit wenig Zucker und zurückhaltend gewürzt.

DESSERT HINTERHER?



HERRENGEDECK

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

9,95

DAMENGEDECK

Mini-Probierportion Damencreme, dazu einen Espresso

9,95

NEU STEIRER EISCREME

Bourbon-Vanille-Milcheis wird von nussigem, steirischem Kürbiskernöl umarmt, getoppt mit crunchy Kürbiskernen

7,95

OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem Kirsch-Sorbet

9,95

VEG ZWETSCHGEN-CRUMBLE

NEU lauwarm mit feiner, veganer Bourbon Vanille Sauce

9,95

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

Mozart Chocolate Affogato – Feinster Schokoladenlikör trifft auf Herrn Hase's Espresso und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

9,50

NEU GRIESSFLAMMERI – WIE VON OMA ERIKA

Grießflammeri mit feinen Orangen-Noten, trifft auf Rote-Vierfrucht-Grütze – **einfach lecker!**

9,95

WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

8,50

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME

mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert

8,50

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille Schokolade, Mandel-Marzipan – sowie tagesfrisches veganes Kirsch-Sorbet

eine Kugel:

3,90

jede weitere Kugel:

2,50

Unsere Riepenkerl Ice-Cream ist durch natürliche Zutaten, besonders lecker und weniger süß.

HERZHAFTER ABSCHLUSS!?

NEU KÄSE AUS DER HEIMAT

Bauernkäse – nach Tagesangebot, aus handwerklicher Produktion – von Ziege und Kuh, serviert mit fruchtig-pikantem Zwetschgen-Chutney und hausgemachter Kräuterbutter, dazu knuspriges Steinofenbaguette

9,95

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 münsterschen „Holstein Delicatessen“-Betriebe, und seine Frau Wilma von Westphalen den Grossen Kiepenkerl, um hier ihre Vision einer nachhaltigen „Heimatküche“ umzusetzen.

Seit 2018 ist auch Tochter Regina von Westphalen in der Geschäftsleitung tätig.



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 langfristigen Lieferantenbeziehungen: 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 VERANTWORTUNGSVOLL



Wir möchten verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen und lassen unseren Betrieb jährlich von GreenTable zertifizieren.

Das Regionalprinzip hält unseren CO₂-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 Glas, 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.



vegetarisch vegan

GLUTENFREI ESSEN!?

Sie haben eine Glutenintoleranz, eine Allergie oder Zöliakie? Oder möchten aus anderen Gründen auf glutenhaltige Lebensmittel verzichten? Im Gasthaus Grosser Kiepenkerl nehmen wir Ihre persönlichen Ernährungs-Bedürfnisse sehr ernst!

Aber: Trotz höchster Aufmerksamkeit und Sorgfalt bei der Zubereitung glutenfreier Gerichte, kann es bei uns zu möglichen Spuren von Kreuzkontaminationen kommen, da wir in unserer Küche gleichzeitig glutenfreie und glutenhaltige Gerichte zubereiten.

Diese „berühren“ sich nicht und werden auch nicht mit denselben Küchengeräten verwendet, aber eine 100%ige Sicherheit können wir Ihnen leider nicht geben.

VORSPEISEN

KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE 8,50

mit oder ohne (☞) gerösteten *Mettwurstscheibchen* – aus artgerechter Tierhaltung

oder

NEU mit Kuttermkrabben und Dill 9,50

FRÜHHERBSTLICHES HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN 8,50

mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote

WIRTSCHAUSSALAT 10,95

bunte Blatt- und Rohkostsalate und Kartoffel-Radieschensalat

APERÖ-KOMBI

☞ MIT EINEM GLAS CHAMPAGNER 18,90

Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Trüffel-Parmesan-Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinperligen Champagners.

SALAT

FROM NIZZA WITH LOVE 18,95

NEU Der beliebte Salat auf Kiepenkerl's Art mit unserem leckeren Balsamico-Dressing. Neben Kartoffeln, Bohnchen und bunten Blattsalaten, kommt unserer mit Oliven und **veganem, super-leckerem Thunfisch** daher.

BUNTER GARTENSALAT 24,50

mit pikantem Frucht-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen

NEU ROASTBEEF-SALAT HUBERTUS kl. Portion 18,50

zartes Roastbeef vom Charolais-Rind, schonend 3 Stunden auf eine Kerntemperatur von 60°C gegart und in Scheiben aufgeschnitten. Begleitet von geschmorten Waldpilzen und Staudensellerie, verfeinert mit edlem, gereiftem Sherry-Essig – kalt serviert. gr. Portion 26,50

GASTHAUS-VEGGIES

KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN 18,50

NEU Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis – Schicht für Schicht in Rahm, getoppt und gratiniert mit Allgäuer Bergkäse, dazu pikante Grün-Pfeffer-Sahnesauce und bunte Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL 19,95

mit Rauke, kandierten Tomaten, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE 15,95

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing 

AUS DEM DÖRR-OFEN: TATAR VON DER WASSERMELONE – „BEEF-STYLE“ 18,95

NEU dazu unsere leckeren Trüffel-Pommes und spicy Mayo

Unbedingt probieren! Vegetarisches Tatar von der Wassermelone! Die gedörrte Melone wird im Anschluss super fein geschnitten und pikant mit den klassischen Zugaben verfeinert, wie Schalotten, Kapern, Gewürzgürkchen. Auch Worcester darf nicht fehlen. Ein vegetarisches Gericht, auch für den Fleischesser.

WIR LIEBEN'S!

FISCH

NEU FRIESETELLER 28,95

Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert

NEU BREMER HERINGSSTIPP 18,95

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

NEU BREMER OFENKARTOFFEL 18,50

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel mit Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

MEHR GLUTENFREIE GERICHTE
FINDEN SIE AUF DER NÄCHSTEN SEITE.

GLUTENFREI ESSEN!?

Sie haben eine Glutenintoleranz, eine Allergie oder Zöliakie? Oder möchten aus anderen Gründen auf glutenhaltige Lebensmittel verzichten? Im Gasthaus Grosser Kiepenkerl nehmen wir Ihre persönlichen Ernährungs-Bedürfnisse sehr ernst!

Aber: Trotz höchster Aufmerksamkeit und Sorgfalt bei der Zubereitung glutenfreier Gerichte, kann es bei uns zu möglichen Spuren von Kreuzkontaminationen kommen, da wir in unserer Küche gleichzeitig glutenfreie und glutenhaltige Gerichte zubereiten.

Diese „berühren“ sich nicht und werden auch nicht mit denselben Küchengeräten verwendet, aber eine 100%ige Sicherheit können wir Ihnen leider nicht geben.

UNSERE KLASSIKER

UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND 26,95

Bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart. kalt aufgeschnitten – mit unseren hauseingelegten pikanten Candy-Gurken, roten Zwiebelchen und Remouladen-Dipp, dazu gibt es unsere knusprigen Bratkartoffeln

WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN 19,95

in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen angedünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch aus artgerechter Aufzucht und knusprige Bratkartoffeln

HUNSRÜCKER SÜLZE 18,95

mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

RINDERROULADE 27,95

vom Sauerländer Weiderind, gemütlich geschmort und mit Bauchspeck gewickelt, dazu Salzkartoffeln und unser Rotkohl

KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE 24,95

Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt und mit unserer homemade BBQ-Sauce anschließend lackiert, abwechselnd gespießt mit knackigem Gemüse, auf fruchtig-scharf marinierten Blattsalaten, dazu hausgemachte BBQ-Sauce und knusprige Pommes

NEU RUMPSTEAK DELUXE 37,50

220g – mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise, dazu Rosmarinkartoffeln und knackige Böhnchen

OXFORD OFENKARTOFFEL 22,50

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel – mit Remouladencreme gefüllt, on top unser kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Charolais Rind *superlecker!* Dazu unsere bunten Blattsalate in Honig-Senf-Dressing.

TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSIKER 14,95

Zutaten wie Kopf, Herz und Lunge werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

DESSERT

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50

Mozart Chocolate **Affogato** – feinster Schokoladenlikör trifft auf Herrn Hase's Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille Schokolade, Mandel-Marzipan – sowie tagesfrisches veganes Kirsch-Sorbet

eine Kugel:

3,90

jede weitere Kugel:

2,50



Kiepenkerl's TIPP

100% – NULL Kater –
Einen köstlichen Drink genießen, ohne einen Kater am nächsten Tag!?
Werfen Sie gerne einen Blick auf unsere vielfältige Auswahl an alkoholfreien Aperitifs.

