



# Ein herzliches & Dankeschön

**AN UNSERE GASTHAUS-ABTEILUNGSLEITER:  
INNEN UND DIE DAZUGEHÖRIGEN TEAMS:**

HUGO // ARASS // LUKAS mit 16 Köch:innen

DIRK // EDITH // FABRIZIO  
OGUZHAN // ALISA // MARIUS  
mit 33 Kellner:innen

KARIN // IVAN // MERAL  
mit 3 Thekenmitarbeiter:innen

MAMMADOU // SALIH  
mit 8 Housekeepingmitarbeiter:innen

ANDREA, *die gerade im Mutterschutz ist*,  
mit 10 Platzierer:innen

ELSA mit einem Marketingmitarbeiter

LINUS mit 25 Weihnachtsmarktmitarbeiter:innen

für ihre hervorragende Arbeit und ihr unermüdliches Engagement.  
Ohne ihren täglichen Einsatz und ihre Leidenschaft, wäre unser  
Gasthaus nicht das, was es heute ist.

Sie setzen sich Tag für Tag für höchste Qualität und  
die Zufriedenheit unserer Gäste ein.

Wir sind stolz, glücklich und dankbar, solch talentierte und  
engagierte Abteilungsleiter:innen und Mitarbeiter:innen in  
unserem Team zu haben.

Wir freuen uns auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit  
in 2025 und sind gespannt auf all die großartigen Dinge,  
die noch vor uns liegen.

Mit herzlichem Dank und großer Wertschätzung,

REGINA VON WESTPHALEN,  
WILMA VON WESTPHALEN UND  
KLAUS F. HELMRICH



# GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS



Das Original.

Liebe Gäste, das Jahr 2024 ist fast vorüber – deshalb ist es an der Zeit, Ihnen Danke zu sagen. Danke für Ihre Wertschätzung unserer Heimatküche, Ihr Kommen und Wiederkommen. Genießen Sie mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden vor allem jetzt in den letzten Tagen des Jahres eine gute Zeit bei uns. Alles Liebe und frohe Weihnachten wünschen: Wilma von Westphalen, Klaus Friedrich Helmrich, Regina von Westphalen & das ganze Gasthaus Team

## VORSPEISEN

**6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** **7,95**  
 mit veganem (ohne Gänse-) Schmalz 😊, Kiepenkerl's Kräuterbutter und Remoulade

**KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE** **8,95** (kl. Portion)  
mit oder ohne (☺) gerösteten *Mettwurstscheibchen* aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette **12,50** (gr. Portion)  
oder **9,95** (kl. Portion)  
mit Kutterkrabben und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette **13,95** (gr. Portion)

**HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN** **8,95** (kl. Portion)  
mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote, dazu unser Steinofenbaguette **12,50** (gr. Portion)

**CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** **14,95** (kl. Portion)  
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette **19,95** (gr. Portion)

**KIEPENKERL'S GRAVED LACHS** **18,50** (kl. Portion)  
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate **26,50** (gr. Portion)

**TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER** **10,50** (Probierportion)  
Zutaten, wie Kopf, Herz und Lunge werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man ganz klassisch mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette

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

**WIRTSCHAUSSALAT** **10,95**  
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

**EISBERGSALAT SYLT** **9,95**  
 knackig, grün und im Winter sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen Sylter-Sauerrahm-Dressing, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

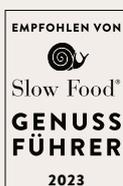
**WHY DON'T YOU? EDELER VORSPEISEN-SNACK** **9,50**  
Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

**SPARKLE & SHINE** **18,90**  
Apero-Kombi mit einem Glas Champagner. Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinerlichen Champagners.



**WESTFÄLISCHE ANTIPASTI** **17,90**  
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service **26,90** für zwei  
Lieblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche  
• mit Fleisch und Fisch  
 • grünes Münsterland – 100% vegetarisch

**SIE HABEN ALLERGIEN?**  
Gerne reichen wir Ihnen unsere entsprechende Karte, bitte fragen Sie beim Service danach!



# GASTHAUS - VEGGIES

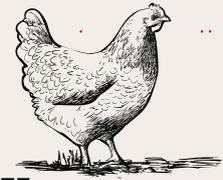
-  **HOKKAIDO-KÜRBIS-TARTE** 19,95  
 fein gewürfelter Mix aus Kürbis und Porree, pikant gewürzt, dazu Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing 
-  **GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS** 14,50  
 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate, mariniert in vegetarischem Dressing kl. Portion  
gr. Portion  
18,95
-  **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
-  **HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT** 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-Grünpeffersauce, 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

 **GRÜNGRÜNGRÜN SIND REGINA'S FEINE NUDELN** 18,95  
 frische Tagliatelle in hausgemachtem Kräuter-Pesto mit Ofenkirschtomaten-Rispe und veganen Parmesanspänen 

 **OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE** 16,95  
 sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing 

## SALATE



 **WINTERWIESE – ROTE BETE UMARMT FELDSALAT** 16,95  
 frischer Feldsalat trifft auf leckere Rote Bete und knackige Apfelspalten. Verfeinert mit cremigem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und unserem Hausdressing. 

**BUNTER GARTENSALAT** 24,50  
 mit unserem Sauerrahm-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

## 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.*



# FISCH



## KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

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

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

## **NEU** QUELLWASSERFORELLE AUS DEM HOCHSAUERLAND

lauwarm geräuchert, dazu Meerrettichschmand, Salzkartoffeln und knackiger Eisbergsalat in Sauerrahm-Dressing

**26,50**

## FRIESETELLER

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

**28,95**

## BREMER HERINGSSTIPP

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

**18,95**

## OFENKARTOFFEL NORDERNEY

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

**18,95**

# UNSERE KLASSIKER



## KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

**21,95**

## UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND

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

**26,95**



## SONNTAGSSESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL

feines Hirschragout – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreisselbeeren

**27,50**

# GRÜNKOHLZEIT!



Kiepenkerl-Grünkohl mit geräucherter Mettwurst und Kasslerbraten – beides aus artgerechter Tierhaltung – dazu unsere Bratkartoffeln und würziger Senf im Steintöpfchen

**22,95**

ohne Fleisch, aber nicht vegetarisch

**15,50**

## JÄGERSCHNITZEL DELUXE

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

**25,50**

## HUNSRÜCKER SÜLZE

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

**18,95**

## RHEINISCHER SAUERBRATEN

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

**25,95**

## **NEU** KNUSPRIG AUS DEM OFEN

Brust & Keule von der Oldenburger Bauernente auf Orangen-Granatapfelsauce mit frischen Königsspätzle, dazu unser Rotkohl

**36,50**

## OXFORD OFENKARTOFFEL

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.

**22,50**

## 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!



**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

**JÄGERHACKBRATEN** 20,95

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

**BAUERN-BRATWURST** 17,50

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

**KIEPENKERL'S CURRYWURST** 17,50

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

**NEU MÜNSTERLÄNDER PFEFFERPOTTHAST** 24,95

feines Rindergulasch – zart geschmort – nach altwestfälischem Rezept wird die Sauce mit weißem Landbrot abgebunden, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat

**PUSZTA SCHNITZEL** 21,95

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

**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



*Stellen Sie sich Ihr perfektes Rumpsteak genau so zusammen, wie Sie es am liebsten mögen:*

**RUMPSTEAK – 220G** 26,90  
mit unserer hausgemachten Kräuterbutter

Beilagen

Salzkartoffeln	+ 4,00
Pommes	+ 4,50
Backkartoffel	+ 5,50
Bratkartoffeln	+ 5,00
Trüffel-Pommes	+ 6,50
Reibeküchlein	+ 5,50
Marktgemüse	+ 5,50
Waldpilze in Rahm	+ 5,50

Saucen

Sour-Cream	+ 2,90
Pfeffersauce	+ 4,00
Barbecue-Sauce	+ 2,90
Bratensauce	+ 3,50
Puszta-Sauce	+ 3,50

*Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak bestellt werden.*

## Kiepenkerl Mitbringsel

Liebe Gäste, möchten Sie Ihren Liebsten oder sich selbst eine besondere Freude bereiten? Wir laden Sie herzlich ein, einen Blick in unser Regal im Schankraum zu werfen. Dort finden Sie eine bunte Auswahl, angefangen von Weinen bis hin zu wunderbaren Jutebeuteln – alles wundervolle Geschenkideen und Mitbringsel.



## 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 SEELENTRÖSTER

Kiepenkerl's lauwarmer Backpfel mit hausgemachtem, gebranten Mandel-Marzipan-Eis und feiner Bourbon-Vanille-Sauce

8,95

## NEU VANILLE-MOHN-SAUCE UMARMT GERMKNÖDEL

gefüllt mit Zwetschgenmus

10,95

## STEIRER EISCREME

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

7,95

## OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem Kirsch-Sorbet

10,95

## NEU WINTER-CRUMBLE

mit Zwetschgen, verfeinert mit weihnachtlichen Gewürzen, lauwarm serviert begleitet von einer köstlichen, Bourbon Vanille Sauce

10,95

vegan möglich, ohne Vanille Sauce

## LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

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

9,50

## 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

## 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 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 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.

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



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 8,95

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

**oder**  
mit Kutterkrabben und Dill 9,95

### HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN 8,95

mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote

### WIRTSCHAUSSALAT 10,95

bunte Blatt- und Rohkostsalate und Kartoffel-Radieschensalat

### EISBERGSALAT SYLT 9,95

knackig, grün und im Winter sowas von lecker!

**NEU**  
Eisbergsalat mit unserem cremigen Sylter-Sauerrahm-Dressing, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

### WHY DON'T YOU? 9,50

#### EDELER VORSPEISEN-SNACK

Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

## APERIO-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

### WINTERWIESE – ROTE BETE UMARMT FELDSALAT 16,95

**NEU**  
frischer Feldsalat trifft auf leckere Rote Bete und knackige Apfelspalten. Verfeinert mit cremigem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und unserem Hausdressing.

### BUNTER GARTENSALAT 24,50

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

## GASTHAUS-VEGGIES

### BAUERN-GNOCCHI VON DER 19,95

#### WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL

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

### OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE 16,95

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

## FISCH

### FRIESETELLER 28,95

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

### **NEU** QUELLWASSERFORELLE AUS DEM 26,50

HOCHSAUERLAND  
lauwarm geräuchert, dazu Meerrettichschmand, Salzkartoffeln und knackiger Eisbergsalat in Sauerrahm-Dressing

### BREMER HERINGSSTIPP 18,95

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

### OFENKARTOFFEL NORDERNEY 18,95

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel on top 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

### HUNSRÜCKER SÜLZE 18,95

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

### KIEPENKERL'S CURRYWURST 17,50

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

### 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.



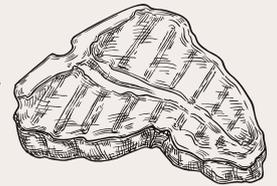
## GRÜNKOHLZEIT!

Kiepenkerl-Grünkohl mit geräucherter Mettwurst und Kasslerbraten – beides aus artgerechter Tierhaltung – dazu unsere Bratkartoffeln und würziger Senf im Steintöpfchen

22,95

ohne Fleisch, aber nicht vegetarisch

15,50



*Stellen Sie sich Ihr perfektes Rumpsteak genau so zusammen, wie Sie es am liebsten mögen:*

### RUMPSTEAK – 220G 26,90

mit unserer hausgemachten Kräuterbutter

#### Beilagen

Salzkartoffeln	+ 4,00
Pommes	+ 4,50
Backkartoffel	+ 5,50
Bratkartoffeln	+ 5,00
Trüffel-Pommes	+ 6,50
Marktgemüse	+ 5,50
Waldpilze in Rahm	+ 5,50

#### Saucen

Sour-Cream	+ 2,90
Pfeffersauce	+ 4,00
Bratensauce	+ 3,50
Puszta-Sauce	+ 3,50

*Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak bestellt werden.*

## DESSERT

### LLD 🍌 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50

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

### HAUSEGEMACHTE 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

