

GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

Das Original.

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

MONTAGS BIS FREITAGS


von 12:00 bis 17:00 Uhr,
außer an Feiertagen // FÜR 16,95


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

VORSPEISEN

 **6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** 7,95
mit unseren vegetarisch-leckeren Dippis


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

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


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

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

TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER Probierportion 10,50
Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette


 **GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS** kl. Portion 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 gr. Portion 18,95



 **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 feinperligen Champagners.

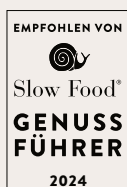


WESTFÄLISCHE ANTIPASTI 17,90
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service für zwei 26,90



Liebblings-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

 **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 vegetarischem Dressing 

kl. Portion **14,50**



gr. Portion **18,95**

 **GETRÜFFELTE KARTOFFEL-PILZ-QUICHE**  **19,95**
mit rahmiger Creme Fraîche und würzigem Gruyere-Käse gratiniert, dazu Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

 **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


 **STEAK VOM OFEN-SELLERIE** **22,95**
 Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter und knusprige Bratkartoffeln

 **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 

WINTER SPECIAL

 **KOHLROULADE** **22,95**
winterliche Wirsingblätter werden von Hand gewickelt und mit leckerem **vegane** Hackfleisch-Reis-Mix gefüllt, dann angebraten und geschmort und mit Jus und Salzkartoffeln serviert 

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

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**

FRIESETELLER

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

28,95

NEU CAPTAINS-TELLER

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

32,95

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

21,95

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

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 kaltge-rührten Wildpreisselbeeren

27,50

WINTERZEIT = 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

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

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.

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

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, 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

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-Grünpeffersauce, 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.

**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 – FEIN
MARMORIERT** 26,90

mit unserer hausgemachten Café de Paris-Butter

Kartoffel-Beilagen

Salzkartoffeln	+ 4,95
Pommes	+ 4,95
Ofenkartoffel	+ 5,95
Bratkartoffeln	+ 4,95
Trüffel-Pommes	+ 6,95
5 Mini-Reibeküchlein	+ 5,95
Spätzle	+ 4,95

Gemüse-Beilagen

Waldpilze in Rahm	+ 5,50
Marktgemüse	+ 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+ 5,95
Busch-Böhnchen	+ 5,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95
grüne Blattsalate	+ 4,95

Saucen

Sour-Cream	+ 2,90
Peffersauce	+ 4,00
Barbecue-Sauce	+ 2,90
Jus	+ 3,50
Puszta-Sauce	+ 3,50
Trüffelmayo	+ 2,90

Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak oder zu einem Hauptgericht bestellt werden.

DESSERT HINTERHER?



HERRENGEDECK 9,95

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

DAMENGEDECK 9,95

Mini-Probierportion Damencreme, dazu einen Espresso

NEU KINDHEITSERINNERUNG AN WANGEROOG 10,95

Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Zwetschgen-Kompott


STEIRER EISCREME 7,95

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

OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 10,95

mit hausgemachtem Kirsch-Sorbet

WINTER-CRUMBLE 10,95

mit Zwetschgen, verfeinert mit winterlichen Gewürzen, lauwarm serviert begleitet von einer köstlichen, Bourbon Vanille Sauce
 *vegan möglich, ohne Vanille Sauce*

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50

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

NEU CHEESE PLEASE! 8,95

Ziegenkäseballchen mit knusprigem Steinofenbaguette, dazu unser süß-scharfes Zwetschgen-Chutney garniert mit Kürbiskernen

WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME 8,50

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME 8,50

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

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET 3,90

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 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

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