

GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

Das Original.

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!

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 :-)

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

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 WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL 19,95

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

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

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

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

 vegetarisch  vegan

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 Bäuerlichen 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.

BAUERN-BRATWURST 17,50

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



GRÜNKOHLZEIT!

Kiepenkerl-Grünkohl mit geräucherter Mettwurst und Kasserbraten – 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 – FEIN MARMORIERT 26,90

Kartoffel-Beilagen

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

Gemüse-Beilagen

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

Saucen

Sour-Cream	+ 2,90
Pfeffersauce	+ 4,00
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

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50

Mozart Chocolate **Affogato** – feinsten 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**

NEU

KINDHEITSERINNERUNG AN WANGEROOGE 10,95

Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Zwetschgen-Kompott

