

# 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**  
+ 0,5L KARAFFE  
WASSER  
für 19,50

## 2-Gang-Lunch

### MONTAGS BIS FREITAGS

von 12:00 bis 17:00 Uhr, außer an Feiertagen  
**FÜR 16,95** · täglich wechselndes Menü

Fragen Sie gerne unsere Service-Mitarbeiter:innen

## 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  
**oder** gr. Portion **12,50**  
mit Kutterkrabben und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette kl. Portion **9,95**

 **MÜNSTERLÄNDER MINISTRONE** kl. Portion **8,95**  
 mit Ackerbohnen und Muschelnudeln, verfeinert mit Liebstöckel-Öl, 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 Feigen-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-Senf-sauce 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 gr. Portion **18,95**  
 VEGAN möglich mit Salzkartoffeln 

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

 **EISBERGSALAT SYLT** **9,95**  
knackig, grün und im Frühling 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 :-)

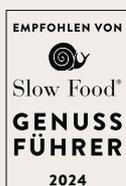
 **SPARKLE & SHINE** **18,90**  
Apero-Kombi mit einem Glas Champagner. Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Trüffel-Parmesan-Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinerlichen Champagners. 

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

- 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

 **GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS** 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate  
 **VEGAN** möglich mit Salzkartoffeln

kl. Portion **14,50**

gr. Portion **18,95**

 **FRÜHLINGS-QUICHE**  
 mit grünem Spargel, Zuckerschoten, Erbsen und weißen Champignons, gratiniert mit würzigem Gruyere-Käse, dazu Blattsalate in Honig-Senf-Dressing 

**19,95**

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

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

 **KÖNIGSBERGER KLOPSE** ein Gericht, das ursprünglich aus Ostpreußen stammt und nach der Stadt Königsberg benannt ist. Lecker mit viel Kapern & klassisch gewürzt mit Petersilie, Muskatnuss, Salz und Pfeffer, dazu Salzkartoffeln. Wie bei Oma! Wir lieben's total in der **veganen** Variante. ❤️ **22,95**

 **STEAK VOM OFEN-SELLERIE** Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter und Rucola-Kartoffelpüree, verfeinert mit Liebstöckel-Öl **22,95**  
 *auf Wunsch vegan möglich, mit Salzkartoffeln und ohne Café de Paris-Butter*

 **HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT** auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne **19,95** 

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

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

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

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

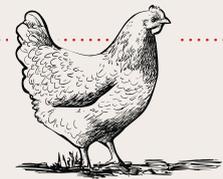
 **BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** mit grünem Spargel, knackigen Erbsen, kandierten Tomaten, einem Hauch Zitrone und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse, in einer Weißwein-Estragon-Sauce **21,95** 

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

 **VEGETARISCHER SAUERBRATEN NACH NACH RHEINISCHER ART VON DER STECKRÜBE** mit unserem Rotkohl und frischen Königsspätzle **19,50**   
 *auf Wunsch auch vegan, mit Salzkartoffeln*

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

## SALATE



 **KIEPENKERL-SALAT ROYAL** Bunte Blattsalate, kombiniert mit Cherry-Tomaten, saftigem Thunfisch, goldgelbem Mais roten Zwiebelchen und fein eingelegten Radieschen, abgerundet mit gekochtem Münsterländer Freiland-Ei und unserem aromatischen Balsamico-Dressing, dazu knuspriges Steinofenbaguette. **19,95**

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

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

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

## BEILAGENSALATE, BZW. FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊

### **EISBERGSALAT SYLT** 9,95

knackig, grün und im Frühling sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen, veganen Dressing „Sylter Art“, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

### **WIRTSCHAUSSALAT** 10,95

bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

## FISCH



### **KIEPENKERL'S GRAVED LACHS** kl. Portion 18,50

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

gr. Portion 26,50

### **FRIESETELLER** 28,95

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

### **CAPTAINS-TELLER** 32,95

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

### **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



## DIE BESTE KINDERSPEISEKARTE 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.*

## UNSERE KLASSIKER



### **KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL** 21,95

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

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

### **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

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

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



### **SONNTAGESSESSON – UNSERE JAGDSCHÜSSEL** 27,50

feines Hirschragout – gemütlich geschmort, mit frischen Königspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

### **WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN** 23,95

in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen ange-dünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch und geräucherte Mettwurst – beides aus artgerechter Aufzucht, der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – und knusprige Bratkartoffeln



### **RHEINISCHER SAUERBRATEN** 25,95

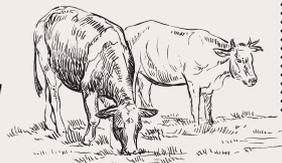
vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

### **JÄGERHACKBRATEN** 20,95

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

## 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!



### 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

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

### BAUERN-BRATWURST 17,50

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

### KIEPENKERL'S CURRYWURST 17,50

2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch-Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes *auf Wunsch gerne spicy*

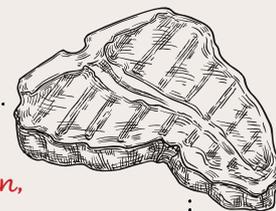
### NEU RINDERROULADE 27,95

vom Sauerländer Weiderind, gemütlich geschmort und mit Bauchspeck gewickelt, dazu Kartoffelpüree 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 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

### NEU RUMPSTEAK STRINDBERG – 220G – FEIN MARMORIERT 29,50

ein alter Klassiker aus den 50er Jahren. Dabei wird das Steak mit einer super leckeren Zwiebelkruste gegrillt.

#### 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
Kartoffelpüree	+ 4,95
Rucola-Kartoffelpüree mit Liebstöckel-Öl	+ 5,20

#### Gemüse-Beilagen

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

#### Saucen

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

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

### PUSZTA SCHNITZEL 21,95

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

# DESSERT HINTERHER?



## HERRENGEDECK 9,95

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

## DAMENGEDECK 9,95

Mini-Probierportion Damencreme, dazu einen Espresso

## NEU SCHOKOLADENMOUSSE AUS WEISSER SCHOKOLADE 9,50

mit Amarena-Kirsch-Kompott – serviert im Glas

## STEIRER EISCREME 7,95

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

## OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 10,95

mit hausgemachtem Rhabarber-Sorbet

## NEU APFEL-BIRNEN-CRUMBLE 10,95

lauwarm serviert, begleitet von einer köstlichen veganen Bourbon-Vanillesauce

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

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

## CHEESE PLEASE! 8,95

Ziegenkäseballchen mit knusprigem Steinofenbaguette, dazu unser süß-scharfes Feigen-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 und Schokolade – sowie tagesfrisches veganes Rhabarber-Sorbet 2,50

eine Kugel:

3,90

jede weitere

Kugel:

2,50

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

## 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.



vegetarisch vegan