

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

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

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

KIEPENKERL-SALAT ROYAL 19,95
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

GASTHAUS-VEGGIES

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

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 Rucola-Kartoffelpüree, verfeinert mit Liebstöckel-Öl
auf Wunsch vegan möglich, mit Salzkartoffeln und ohne Café de Paris-Butter

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

UNSERE KLASSIKER

UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND

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

26,95

WIR
LIEBEN'S!

HUNSRÜCKER SÜLZE

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

18,95

KIEPENKERL'S CURRYWURST

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

17,50

OXFORD OFENKARTOFFEL

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.

22,50

BAUERN-BRATWURST

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

17,50

NEU

RINDERROULADE

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

27,95



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
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
grüne Blattsalate	+ 4,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95

Saucen

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

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

eine Kugel:

3,90

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille und Schokolade, – sowie tagesfrisches **veganes** Rhabarber-Sorbet

jede weitere Kugel:

2,50