



Spargelkarte

Quietschfrisch und unglaublich lecker – wie immer 😊 vom Hof lütke Zutelgte

- | | | | |
|--|---|---|--------------|
|  11 MONATE HERBEIGESEHNT – SPARGELCREMESÜPPCHEN
mit Spargeleinlage, frischem Schnittlauch und knusprigem Steinofenbaguette | kl. Portion
8,95
gr. Portion
12,95 | MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT GEBRATENEM FILET VOM ZANDER, ON TOP LECKERE BÜSUMER KRABBen
dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise | 39,95 |
|  ELSA'S CITY PICKNICK 
Salat von grünem und weißem Spargel, gemixt mit Mango, Basilikum und Erdbeere in fruchtig pikantem Mango-Chili-Dressing mariniert, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette | kl. Portion
13,95
gr. Portion
19,50 | FRÜHLINGSSPIESS
Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt, mit unserer homemade BBQ-Sauce, abwechselnd gespießt mit knackigem Gemüse, dazu unser knackiger Spargelsalat aus grünem und weißem Spargel, Mango, Basilikum und Erdbeeren – mariniert in fruchtig pikantem Mango-Chili-Dressing, dazu unser Steinofenbaguette | 32,95 |
|  SPARGEL-TARTE
grüner und weißer Spargel mit Frühlingsgemüse auf Mürbeteig ausgebacken, mit Bergkäse gratiniert, dazu bunter Gartensalat mit Honig Senf Dressing | 19,95
 | EIN GRUSS AUS DEM GARTEN
Sanft gegarte Münsterländer Ofenkartoffel – gefüllt mit Dill-Schmand von der geräucherten Sauerländer Lachsforelle und getoppt mit grünem und weißem Spargel | 23,95 |
|  MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL
mit Petersilienkartöffelchen und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise | 22,95 | MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT RUMPSTEAK AUS EXTENSIVER WEIDEHALTUNG (220g)
dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise | 48,50 |
|  MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL
mit Petersilienkartöffelchen und veganer Buttersauce oder veganer Sauce Hollandaise | 22,95 | PICKNICK DELUXE
lauwarm, geräucherte Lachsforelle trifft auf unseren knackig-frischen Spargelsalat, aus grünem und weißem Spargel, Mango, Basilikum und Erdbeeren – mariniert in fruchtig pikantem Mango-Chili- Dressing, dazu unser Steinofenbaguette | 32,95 |
| MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT WESTFÄLISCHEM KOCH- UND KNOCHENSCHINKEN
dünn aufgeschnitten – dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise | 29,50 | HAUSMANNSKOST
Jägerhackbraten gefüllt mit grünem und weißem Spargel, sowie Möhrchen, dazu Spargelragout und frische Spätzle | 20,95 |
| MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT KNUSPRIG GEBRATENEM SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN
mit Christo-Zitrone, Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise | 32,95 | MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND (90g)
Unser Roastbeef wird bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart. Kalt aufgeschnitten – dazu Petersilienkartöffelchen und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise | 34,95 |
|  MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT KNUSPRIG GEBRATENEM VEGANEM SCHNITZEL
dazu Petersilienkartoffeln und veganer Butter-Sößchen | 32,95 |  SPARGELRAGOUT MIT FRISCHEM KERBEL
grüner und weißer Spargel mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu feiner Gemüsereis | 22,50 |
| KIKOK-HÜHNCHEN
mit Ragout von grünem und weißem Spargel, mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu bunter Gemüsereis | 28,95 | | |

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
oder schauen Sie in unserer **Instagram-Story** vorbei.
@gasthausgrosserkiepenkerl

VORSPEISEN

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


 **11 MONATE HERBEIGESEHNT – SPARGELCREMESÜPPCHEN** kl. Portion 8,95
 mit Spargeleinlage, frischem Schnittlauch
und knusprigem Steinofenbaguette gr. Portion 12,95


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


 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** kl. Portion 14,95
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellisierte 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-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
hausgemacht seit 2018 – 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

 auch 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!



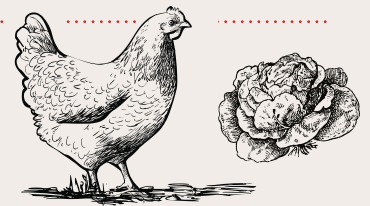
 vegetarisch  vegan

GASTHAUS - VEGGIES

-  **SPARGEL-TARTE** **19,95**
 grüner und weißer Spargel mit Frühlingsgemüse auf Mürbeteig ausgebacken, mit Bergkäse gratiniert, dazu bunter Gartensalat mit Honig Senf Dressing 
-  **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*
-  **GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS** kl. Portion **14,50**
gr. Portion **18,95**
hausgemacht seit 2018 – 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
-  **HERZHAFT 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**
 gefüllt mit grünem und weißem Spargel, sowie Möhrchen, dazu Spargelragout und frische Spätzle
-  **HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT** **19,95**
 auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne
-  **VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL** **22,95**
 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

-  **GRÜNGRÜNGRÜN SIND REGINA'S FEINE NUDELN** **18,95**
 frische Tagliatelle in hausgemachtem Bärlauch-Pesto mit Ofenkirschtomaten-Rispe und veganen Parmesanspänen
-  **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
-  **SPARGELRAGOUT MIT FRISCHEM KERBEL** **22,50**
 grüner und weißer Spargel mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu feiner Gemüsereis
-  **WALDPILZE À LA CRÈME** **18,95**
 mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern
-  **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



- 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“

-  **ELSA'S CITY PICKNICK** kl. Portion **13,95**
gr. Portion **19,50**
 Salat von grünem und weißen Spargel, gemixt mit Mango, Basilikum und Erdbeere in fruchtig pikantem Mango-Chili-Dressing mariniert, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette
-  **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** **19,95**
von der Hofkäserei Andres in Haltern am See auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette

FISCH



KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsoße 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 GERÄUCHERTE LACHSFORELLE

lauwarm, dazu Meerrettichschmand, Salzkar-
toffeln und knackiger Eisberg Salat in Sauerrahm-
Dill Dressing

29,95

CAPTAINS-TELLER

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

32,95

NEU EIN GRUSS AUS DEM GARTEN

Sanft gegarte Münsterländer Ofenkartoffel –
gefüllt mit Dill-Schmand von der geräucherten
Sauerländer Lachsforelle und getoppt mit grünem
und weißem Spargel

23,95

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



DIE BESTE KINDERSPEISE- KARTE DEUTSCHLANDS ...

*gib't's bei uns – ausgezeichnet vom Bundesminis-
terium für Ernährung und Landwirtschaft. Kleine
Gäste bis 12 Jahre finden hier leckere Lieblings-
gerichte, 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

PUSZTA SCHNITZEL

22,95

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

UNSER ROASTBEEF

VOM CHAROLAIS-RIND

26,95

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

**WIR
LIEBEN'S!**

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

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

RINDERROULADE

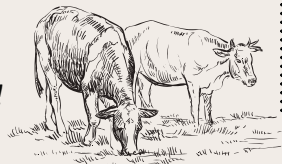
27,95

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

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

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.

NEU HAUSMANNSKOST 20,95

Jägerhackbraten gefüllt mit grünem und weißem Spargel, sowie Möhrchen, dazu Spargelragout und frische Spätzle

BAUERN-BRATWURST 17,50

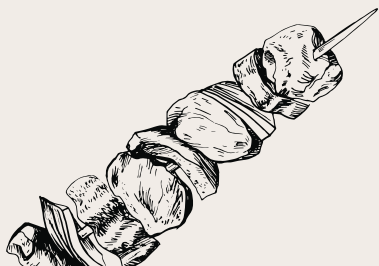
2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Bratkartoffeln und ein Klecks Bratenjus

KIEPENKERL'S CURRYWURST 17,50

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

KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE 24,95

Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt, mit unserer homemade BBQ-Sauce, abwechselnd gespießt mit knackigem Gemüse, auf fruchtig-scharf marinierten Blattsalaten, dazu hausgemachte BBQ-Sauce und 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

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
Rucola-Kartoffelpüree mit Liebstöckel-Öl	+ 5,95

Gemüse-Beilagen

Marktgemüse	+ 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+ 5,95
weißer Spargel	+ 11,00
grüner Spargel	+ 6,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95
grüne Blattsalate	+ 4,95
Spargelsalat	+ 12,50

Saucen

Hollandaise – frisch aufgeschlagen	+ 5,50
Sour-Cream	+ 2,90
Waldpilze in Rahm	+ 5,50
Pfeffersauce	+ 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

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

9,95

DAMENGEDECK

Mini-Probierportion Damencreme, dazu einen Espresso

9,95



STEIRER EISCREME

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

7,95

OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem Erdbeer-Basilikum Sorbet

11,95



CRUMBLE VON JUNGEM RHABARBER UND ERSTEN ERDBEEREN

lauwarm mit feiner, veganer Bourbon Vanille Sauce

11,95

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

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

9,50

CHEESE PLEASE!

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

8,95



PISTAZIEN EISCREME DI PALERMO

Bella Italia auf dem Löffel – hausgemachtes Pistazien-Eis, dazu die ersten Hof-Erdbeeren und ein Klecks rahmige Sahne

9,95

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 und Schokolade, sowie Erdbeer-Basilikum Sorbet

eine Kugel:

3,90

jede weitere

Kugel:

2,50



Unsere hausgemachten Eiscremes und Sorbets entstehen mit viel Liebe – täglich frisch, ganz ohne künstliche Zusätze. Serviert mit frischen Beeren und einer knusprigen Waffel.

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