



## Suppen



*Eintopf von Waldpilzen  
mit Käse-Blätterteigstange  
EUR 4,80*

*Lachscremesüppchen mit Dill  
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig  
EUR 4,90*

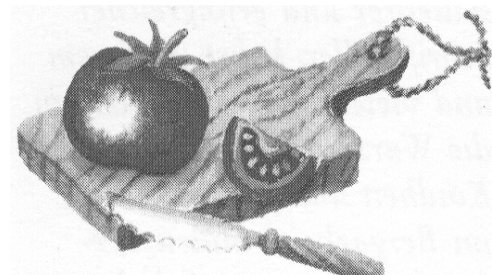
*Westfälische Hochzeitssuppe  
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage  
EUR 4,50*

## Vorspeisen

*In Mandeln gebratener Ziegenkäse  
auf Blattsalat in Beerendressing  
gereicht mit Röstbrot  
EUR 8,70*

*Lammteigtaschen  
auf Blattsalat und Hirtenkäse in Brauhausdressing  
EUR 8,90*

*Lachsfrikadelle auf Feldsalat  
mit Basilikumdip und Nordseekrabben  
EUR 8,90*





## Knackfrische Salate

### **Salatteller „Fischernetz“**

mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen  
und Scheiben vom Räucherlachs

EUR 16,30

### **Salatcocktail „Schafhirte“**

gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse  
und Brotcroutons

EUR 16,30

### **Salat „Kartoffelbauer“**

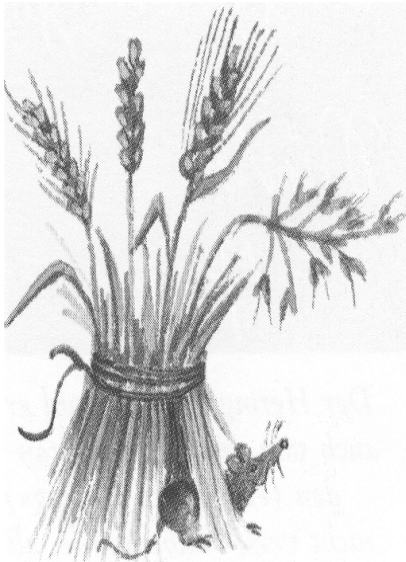
mit kleinen, gebackenen Kartoffeln in Kräutern  
und würzigen Champignons

EUR 12,90

### **Salat „Harnischmacher“**

mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen

EUR 14,60



Zu allen großen Salaten reichen wir Ihnen  
Landbrot

mit hausgemachtem Knoblauchdip

Als Dressing können Sie wählen:

- Joghurtdressing mit Dill
- Brauhausdressing aus Balsamessig
- „Warins“ Frenchdressing

### **Kleiner Salatteller**

als Beilage EUR 4,20

### **Gebackener Camembert „Marktfrau“**

an einer Garnitur von Gartensalaten und Preiselbeeren  
serviert mit Weißbrot

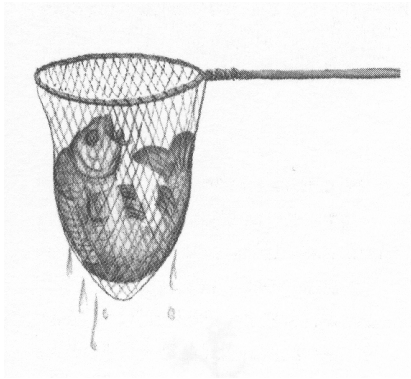
EUR 10,50



## Fisch leicht und lecker

*Zarte Matjesfilets „Hausfrauenart“  
mit Äpfeln und Zwiebeln  
an Gartensalaten in Joghurtdressing  
gereicht mit Röstkartoffeln  
EUR 12,80*

*Seelachs im Räucherspeckmantel  
auf Lachs-Dillrahmsauce  
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln  
EUR 15,90*



*Gebratenes Viktoriabarschfilet  
unter einer Champignonkruste  
auf Rahmwirsing  
gereicht mit Röstitalern  
EUR 16,90*

*Lachsschnitte in Sesam gebraten  
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig  
an Feldsalat gereicht mit gebackenen Kartoffeln  
EUR 20,50*

*Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Blattsalaten  
in Brauhausdressing  
dazu Kartoffeln  
gefüllt mit Nordseekrabben  
und Schnittlauch-Zitronendip  
EUR 19,50*





## Deftiges aus der Brauhausküche

### **„Opa Pauls Lieblingessen“**

Geschmorte Lammhaxe  
auf Speckbohnen mit gebackenen Kartoffeln  
EUR 18,50

### **„Des Hellebardiers Nachtessen“**

Schweinerückensteak mit  
Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise  
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur  
von Gartensalaten  
EUR 15,90

### **Schnitzel „Botmeister“**

mit Champignons in Rahmsauce  
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat  
EUR 15,30

### **Schnitzel „Sulfmeister“**

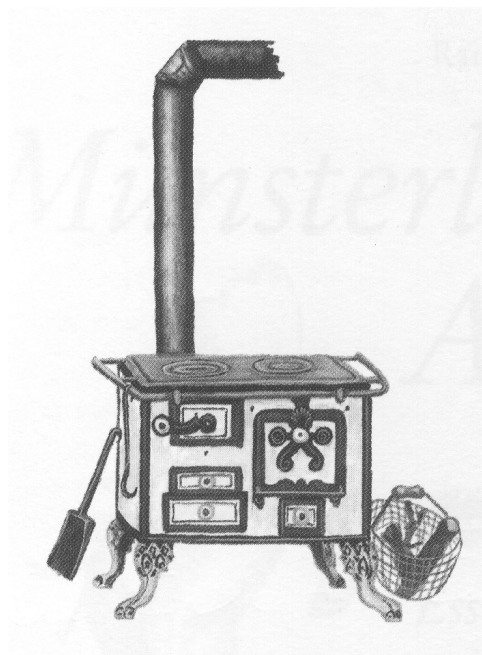
mit reichlich Schmorzwiebeln  
Bratkartoffeln und Gartensalaten  
in Joghurtdressing  
EUR 14,90

### **Hähnchenbrust „Bäckerin“**

in der Mandelkruste  
auf Waldpilzragout  
mit Brokkoliröschen und Röstitalern  
EUR 16,90

### **Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten**

mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing  
gereicht mit gebackenen Kartoffeln  
EUR 13,90





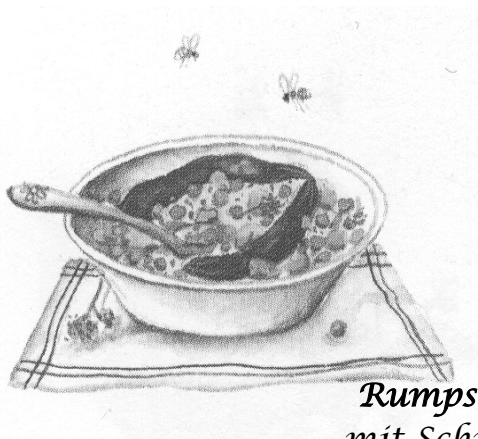
## Brauhaus-Schlemmereien

### *„Warintharpas Entenschmaus“*

*Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten  
mit Thymian-Kartoffelnocken  
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli  
EUR 19,50*

### *„Brauhausteller“*

*Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte  
auf Champignonrahmsauce  
serviert mit Röstkartoffeln  
und Gartensalaten in Joghurtdressing  
EUR 19,80*



*Rumpsteak „Toller Bomberg“ vom Grill  
mit Schmorzwiebeln und Sauce Bernaise  
gereicht mit Bratkartoffeln  
und einem Blattsalat in Brauhausdressing  
EUR 21,80*

### *„Schäferteller“*

*Marinierter Lammrücken vom Grill  
serviert mit jungen Bohnen in Räucherspeck  
Kirschtomaten  
und hausgemachten Thymian-Kartoffelnocken  
EUR 21,80*

*Lieber Gast,  
sofern nicht anders erwähnt, braten wir Steaks „medium“.  
Sollten Sie es anders wünschen,  
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*



## Herbstliches

*Waldpilzragout in Rahm  
mit grünen Nudeln  
und einem Blattsalat in Joghurtdressing  
EUR 13,50*

*Deftige Wirsingroulade  
mit gebackenen Kartoffeln  
und gebratenem Speck  
EUR 13,90*

*Kassler und Mettendchen  
auf deftigem Grünkohl  
mit Bratkartoffeln und Senf  
EUR 15,90*

*Gebratenes Schweinemedailons im Speckmantel  
auf Rotweinzwiebeln  
gereicht mit Rotkohlstrudel  
Brokkoli und Kartoffel-Thymiannocken  
EUR 18,90*

*Rinderhüftsteak  
unter der Champignonkruste  
mit Rahmwirsing und Schmorkartoffeln  
EUR 19,90*



## Pfannenspezialitäten

### *Gemüsepfanne „Droste Hülshoff“*

*Buntes Gemüse der Saison und Champignons in Kräuterrahm mit Gouda überbacken gereicht mit Röstitalern*

EUR 11,30

### *„Lisbeths Fischpfanne“*

*Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs in Dillrahm*

*mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten mit Mozzarella überbacken*

EUR 16,90



### *Spätzlepfanne „Warintharpa“*

*Sautierte Butterspätzle und Champignons mit Schmorzwiebeln gereicht mit Kräuterdip*

EUR 9,90

### *„Bierkutscherpfanne“*

*Gebratene Lammstreifen auf einem Gratin von Brokkoli, Tomaten und Kartoffeln in Knoblauch-Kräutertunke*

EUR 18,90

## Was die Westfalen gerne essen!!

*Münsterländer Leber- und Wurstebrot mit gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren gereicht mit deftigen Bratkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing*

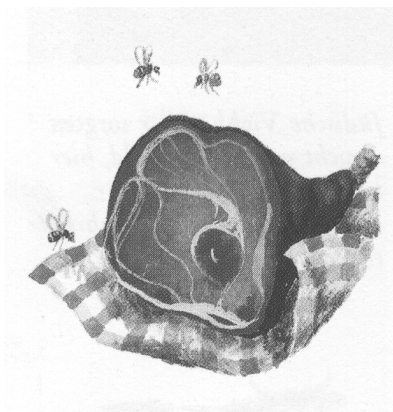
EUR 12,90

### *„Laurentiusteller“*

*reichlich belegtes Schnittchen*

*mit Westfälischem Knochenschinken serviert mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke*

EUR 12,50



### *Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“*

*Das Original aus Rind und Schwein gereicht mit Landbrot*

EUR 7,80



## Dessert



*„Karl's Herbststurm“  
Fruchtiges Durcheinander  
von Birne und Nüssen  
mit dunklem Schokoladeneis  
EUR 5,70*

*„Ellis Ananastraum“  
Panna Cotta  
mit Ananas-Mandelragout  
EUR 5,70*

*„Süßer Gestüter“  
Schokoladenküchlein gefüllt mit Walnußeis  
auf Vanillesauce  
EUR 6,70*

*„Paulas süße Überraschung“  
Kleines Dessert nach Tagesangebot  
EUR 5,70*

