HESSE
GASTSTÄTTE & BRAUHAUS

Speisekarte

Suppen – Vorspeisen

Hühnerbrühe mit Einlage **5,00 €**

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube **5,50 €**

Französische Zwiebelsuppe mit Backerbsen **5,50 €**

Westfälischer Vorspeisenteller **8,90 €**
Pumpernickel und Braumeisterbrot belegt mit Schmalz, Leberwurst, Schinken und Mettwurst, dazu Gewürzgurken und Snacktomaten

Für den kleinen Hunger

Strammer Max **13,50 €**
Braumeisterbrot mit Biertreber und Landbier verfeinert, mit Butter, Mettwurst, Schinken und drei Spiegeleiern, garniert mit Krautsalat, Gewürzgurke und Tomate

Kleines Krüstchen **13,50 €**
kleines Schweineschnitzel auf Toast mit Spiegelei, mit bunter Salatbeilage

Jägertoast **15,90 €**
kleines Schweinefilet auf Toast mit Rahmchampignons, Sauce à la Hollandaise und Käse überbacken, mit bunter Salatbeilage

Damentoast **15,90 €**
kleines Schweinefilet auf Toast mit Pfirsich und Camembert überbacken, mit bunter Salatbeilage

Salate

Bunter Salatteller **10,90 €**
Blattsalat, Gurken, Tomaten und Paprika

Dressing nach Wahl: Hausgemachtes Sahnedressing, Joghurtdressing, Kräuterdressing (vegan), Essig und Öl (vegan)

mit **Edamamebratling** (vegan) **+ 4,00 €**
und Sweet-Chili-Dip

mit **Thunfisch** und Zwiebeln **+ 4,00 €**

mit **Mozzarella-Sticks** **+ 4,50 €**
und Sweet-Chili-Dip

mit **Hähnchenspieß ‚Madras'** **+ 5,00 €**
knusprig paniert mit Curryfüllung, dazu Mango-Dip

mit **kleinem Rumpsteak** und Kräuterbutter **+ 7,00 €**

Dazu servieren wir Braumeisterbrot aus dem Backhaus Liening, gebacken und verfeinert mit Biertreber und Landbier aus unserer Brauerei!

Kleiner gemischter Salat **5,00 €**

Kleiner grüner Blattsalat **4,00 €**
mit Hausdressing

Aus der Pfanne

wählen Sie zu den folgenden Gerichten eine Beilage nach Wahl:

Hähnchenschnitzel „Hawaii“ **16,50 €**
paniertes Hähnchenschnitzel
mit Ananas und Curryrahmsoße

Schweineschnitzel „Wiener Art“ **16,50 €**

Landbier-Pfefferschnitzel **18,50 €**
Schweineschnitzel mit Pfeffersoße,
verfeinert mit unserem Landbier und grünem Pfeffer

Balkanschnitzel **18,50 €**
Schweineschnitzel mit Paprikasoße

Rahmchampignonschnitzel **18,50 €**

Zwiebelschnitzel **18,50 €**
Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln

Schlemmerschnitzel „Wiehenpeter“ **21,50 €**
Schweineschnitzel mit Kochschinken,
Spargelstangen und Sauce à la Hollandaise

Beilagen

Pommes Frites
Kroketten
Rösti
Reis
Spätzle
Bratkartoffeln + 2,00 €

Mayo/Ketchup + 0,50 €

Extras

Speckböhnchen 4,50 €
Kaisergemüse 5,00 €
mit Sauce à la Hollandaise

kl. gem. Salat 5,00 €
kl. Blattsalat 4,00 €
mit Hausdressing

Grillgerichte

Filettopf **23,90 €**
2 kleine Schweinefilets
auf Bratkartoffeln mit Speck und Kaisergemüse,
mit Sauce à la Hollandaise und Käse überbacken

Wählen Sie zu den folgenden Gerichten eine Beilage nach Wahl

3 kleine Schweinesteaks **22,50 €**
mit Curryrahmsoße **oder** Landbier-Pfeffersoße

Grillteller **24,50 €**
kleines Rumpsteak, kleines Schweinesteak,
2 Nürnberger Bratwürstchen und gebratener Speck,
mit Barbecue-Soße

Rumpsteak mit Kräuterbutter **30,50 €**

Rumpsteak mit Landbier-Pfeffersoße **32,50 €**
verfeinert mit unserem Landbier und grünem Pfeffer

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln **32,50 €**

Unser Rumpsteak hat ein Rohgewicht von mindestens 200g
Auf Wunsch auch als 300g Steak + 7,00 €

Schon gewusst? Unser Rind- und Schweinefleisch beziehen wir vom Hof Hagenheide in Verl. Als vielseitiger Hof mit eigener Landwirtschaft, Tierhaltung, Hausschlachtung und -metzgerei sowie Hofladen und Grillservice ist Familie Hagenheide für uns ein starker, regionaler Partner!

HOF HAGENHEIDE
LANDWIRTSCHAFT - FLEISCHEREI - GRILLSERVICE

Varenseller Str. 56

33415 Verl

Westfälische Spezialitäten

Mehlpfannkuchen mit Apfelmus (vegetarisch) **5,50 €**

Mettwurst- oder Speckpfannkuchen **11,90 €**
dazu Blattsalat mit Hausdressing

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern **13,50 €**
mit Speck, dazu Blattsalat mit Hausdressing

Gebratene Blut- und Leberwurst **14,90 €**
von Vossebein in Varensell,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Apfelmus

Hausmacher Sülze **15,50 €**
von Vossebein in Varensell,
mit Remouladensoße, Gewürzgurke und Salatbeilage,
dazu Bratkartoffeln mit Speck

Rindfleisch mit Zwiebelsoße **18,90 €**
mit regionalem Rindfleisch vom Hof Hagenheide in Verl,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Wechselnde Eintopfgerichte und weitere westfälische Spezialitäten finden Sie auf der ersten Seite!

Wildgerichte

Rehbraten mit Preiselbeerjus **25,90 €**
dazu Preiselbeerbirne, Kroketten und Speckböhnchen

Wildschweingulasch **23,90 €**
im Starkbiersud geschmort, dazu Preiselbeerbirne,
Spätzle und Blattsalat mit Hausdressing

Vegetarische Gerichte

Gebackener Camembert auf Toast **13,50 €**
mit Ananas, Pfirsich und Preiselbeeren,
dazu eine Salatgarnitur mit Hausdressing

Gemüseschnitzel **14,90 €**
aus Mais, Paprika, Möhren, Erbsen und Brechbohnen,
wahlweise mit Hummus (vegan)
oder Sauce à la Hollandaise (vegetarisch),
dazu Pommes Frites

Gemüsepfännchen **14,90 €**
Kaisergemüse und Reis mit Tomaten, Sauce à la Hollandaise und Käse überbacken

Kinderkarte

Max und Moritz **8,00 €**
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kroketten

Schweinchen Dick **8,00 €**
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Die kleinen Strolche **8,00 €**
3 kleine Nürnberger Würstchen mit Pommes Frites

Der dicke fette Pfannkuchen **5,50 €**
Mehlpfannkuchen mit Apfelmus

Für Infos zu Allergien und Zusatzstoffen halten wir eine spezielle Speisekarte bereit. Bitte wenden Sie sich an den Service.