

## Suppen - Vorspeisen - Töttchen

**Münsterländer Hochzeitssuppe** € 6,50  
*mit Einlage*

**Westfälische Kartoffelsuppe** € 6,50  
*mit Mettendchenstücken*

**Tomatencremesuppe** € 6,50  
*mit Sahnehaube*

**Gebratene Champignons**  
*mit Kräuterdipp und Baguettes* € 8,90

**Gebratene Garnelen in Olivenöl**  
*mit frischem Knoblauch und Baguettes* € 10,90

**Portion Tatar**  
*mit Eidotter, Hausbrot und Butter* € 12,90

**Münstersches Töttchen mit Hausbrot** € 10,90

Eine Spezialität des Münsterlandes unter anderem aus Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweineherz, Kalbsbrühe, Schweineschwarte. Hat Ähnlichkeit mit einem Ragout-Fin, hat aber einen höheren Fettanteil und ist in seiner Zusammensetzung deftiger und stärker gewürzt.

**.... Kleine Portion** € 7,50

**....zum Mitnehmen** € 6,50

## Kleinigkeiten

### **Gebackener Camembert**

*mit Pfirsichhälften, Preiselbeeren, Pumpernickel und Butter* € 9,50

**Gemischte Blattsalate mit Kartoffel- oder Joghurtdressing** € 11,50

*...und Räucherlachs* € 14,90

*... und Hähnchenbrust* € 14,90

*... und Schweinefiletspitzen* € 14,90

### **Kaiserschmarren**

*mit Pflaumenkompott* € 10,90

### **Schnittchen**

*mit westfälischem Knochenschinken  
Kartoffelsalat und Spiegelei* € 10,90

*mit Roastbeef und Remouladensauce* € 15,50

### **Räucherlachs „Bauern Art“**

*mit Reibeplätzchen und einer Dill-Senfauce* € 13,90

### **Münsterländer Vesperbrett**

*luftgetrockneter Knochenschinken, westfälische Mettwurst,  
Blutwurst, Leberwurst garniert mit gekochtem Ei, Gewürzgurke,  
Griebenschmalz, Hausbrot und Butter* € 12,90

**Für 2 Personen** € 16,90

### **Hausgemachte Sülze**

*mit Remouladensauce und Bratkartoffeln* € 11,90

## Deckenbrock's Klassiker

<b>Feldsalat mit einem lauwarmen Kartoffeldressing</b> <i>dazu Schweinefiletspitzen und Baguettes</i>	<b>€ 14,90</b>
<b>Wurste- und Leberbrot</b> <i>mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	<b>€ 14,90</b>
<b>Junge Dicke Bohnen</b> <i>mit Mettwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln</i>	<b>€ 15,50</b>
<b>Westfälisches Krüstchen</b> <i>Ein Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu ein Spiegelei und Salatbeilage</i>	<b>€ 14,90</b>
<b>...mit Bratkartoffeln</b>	<b>€ 16,50</b>
<b>Sauerbraten „Rheinische Art“</b> <i>mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>Westfälischer Tafelspitz</b> <i>mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete und Gewürzgurke</i>	<b>€ 16,50</b>
<b>Gratin nach Art des Hauses</b> <i>Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln, frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken dazu eine Salatbeilage</i>	<b>€ 16,90</b>
<b>Hausteller Kleiner Kiepenkerl</b> <i>Schweinemedailon und Rinderlendchen mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise</i>	<b>€ 21,90</b>

## Schwein

### **Westfälisches Zwiebelsteak**

*Ein Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln und Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage*

**€ 16,50**

### **Schweinesteak „Madagaskar“**

*mit einer pikanten Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und einer gemischten Salatbeilage*

**€ 16,50**

### **Schweinemedallions „Pikante“**

*mit bunter Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und einer gemischten Salatbeilage*

**€ 18,90**

## Rind

### **Portion Roastbeef**

*Kalte Roastbeefscheiben mit Remouladensauce und Bratkartoffeln*

**€ 19,00**

### **Rumpsteak**

*mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

**€ 24,90**

### **Pfeffersteak**

*Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce, Grilltomate, grünen Bohnen im Speckmantel und Pommes Frites*

**€ 26,50**

### **Tournedo**

*Rinderfilet mit einer Champignon-Duxel überbacken, Zwiebelconfit, Bratkartoffeln und Honigmöhren*

**€ 33,50**

### **auch als Rinderfilet „Natur“**

*mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebeilage*

**€ 32,50**

## Kalb

### **Wiener Schnitzel**

*Zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse,  
Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

**€ 21,90**

### **Land und Meer**

*Kalbssteak mit gebratenen Garnelen, Brokkoli , Mandelbutter  
und Bandnudeln in einer leichten Hummersauce*

**€ 26,50**

## Lamm

### **Lammrücken „Provencale“**

*in Kräutern mariniert, auf geschmortem Gemüse,  
Kräuterrahmsauce und Rosmarinkartoffeln*

**€ 23,90**

### **Weidelammfilets „Schäferin“**

*Ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce,  
Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin*

**€ 24,50**

## Geflügel

### **Hähnchenbrust in einer Sesamkruste**

*auf Penne mit Pesto, Parmesan  
und einer Salatbeilage*

**€ 15,50**

### **Hähnchenbrustfilets**

*mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken  
Pommes Frites und einer Salatbeilage*

**€ 15,90**

### **Zwei Hähnchenbrustfilets**

*auf Butterspätzle in Kräuterrahmsauce und Salatbeilage*

**€ 15,90**

## Fisch

**Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“**  
*mit Sahnesauce und Salzkartoffeln* € 13,90

**Gebratenes Lachsfilet**  
*auf Bandnudeln, Tomatensauce,  
frittiertem Rucola und Kirschtomaten* € 15,90

**Forelle „Müllerinnen“**  
*Forelle gebraten mit zerlassener Butter,  
Salzkartoffeln und Salatbeilage*  
*\* auch als Forelle blau erhältlich* € 16,90

**Gebratenes Zanderfilet**  
*auf frischem Gemüse, garniert mit grünem Pesto,  
Butterkartoffeln und Salatbeilage* € 21,90

## Vegetarisch

**Gratin von der Kartoffel**  
*mit Marktgemüse und Käse überbacken* € 12,50

**Bandnudeln**  
*mit Tomaten-Gemüseragout und Parmesan* € 12,50

**Variation vom frischen Marktgemüse**  
*mit einer Grilltomate, Sauce Bernaise und Butterkartoffeln* € 13,90

## Desserts

<b>Münsterländer Stippmilch</b> Quarkspeise garniert mit Früchten	<b>€ 5,50</b>
<b>Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanille-Eiscreme und Sahne	<b>€ 5,50</b>
<b>Eis und Heiß</b> Vanille Eiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne	<b>€ 5,90</b>
<b>Gemischtes Eis</b> Vanille – Erdbeer – Schokoladen Eis mit Sahne	<b>€ 5,90</b>
<b>Warmes Rhabarberkompott</b> mit Vanille-Eiscreme	<b>€ 5,90</b>
<b>Herrencreme</b> Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen	<b>€ 5,90</b>
<b>Kleiner Kaiserschmarren</b> mit Pflaumenkompott	<b>€ 6,90</b>
<b>Kinder Eisüberraschung</b> Eismännchen aus Vanille-Eiscreme mit Schokoguß überzogen	<b>€ 4,00</b>
<b>Dessertvariation „ Kleiner Kiepenkerl“</b>	<b>€ 9,00</b>

---

Eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Stoffen liegt an der Theke zur Einsicht bereit.