




# Spargelkarte

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

**11 MONATE HERBEIGEGEHNT – SPARGELCREMESÜPPCHEN** kl. Portion **8,50**  
mit Spargeleinlage, frischem Schnittlauch und knusprigem Steinofenbaguette gr. Portion **11,95**

**ERINNERUNG AN WARME FRÜHLINGSTAGE** **19,50**  
Salat von grünem und weißen Spargel, gemixt mit Mango, Basilikum und Erdbeere in fruchtig pikantem Aprikosendressing mariniert, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette

**SPARGEL-TARTE** **19,95**  
grüner und weißer Spargel mit Frühlingsgemüse auf Mürbeteig ausgebacken, mit Bergkäse gratiniert, dazu bunter Gartensalat mit Honig Senf Dressing 

**MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL** **22,95**  
mit Petersilienkartoffelchen und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise



**MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL** **22,95**  
mit Petersilienkartoffelchen und veganer Buttersauce oder veganer Sauce Hollandaise

**MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT WESTFÄLISCHEM KOCH- UND KNOCHENSCHINKEN** **28,95**  
dünn aufgeschnitten – dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

**MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT KNUSPRIG GEBRATENEM SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN** **32,95**  
mit Christo-Zitrone, Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise

**MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT KNUSPRIG GEBRATENEM VEGANEM SCHNITZEL** **32,95**  
dazu Petersilienkartoffeln und veganes Butter-Sößchen

**OFENKARTOFFEL SPARGEL** **19,50**  
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel – gefüllt mit grünem und weissen Spargel, dazu Sour-Creme und unsere bunten Blattsalate in Honig-Senf-Dressing. 

 vegetarisch  vegan

**MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT GEBRATENEM FILET VOM ZANDER, ON TOP LECKERE BÜSUMER KRABBen** **38,95**  
dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

**MÜNSTERLÄNDER STANGENS-PARGEL MIT 220G RUMPSTEAK AUS EXTENSIVER WEIDEHALTUNG** **47,95**  
dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

**SPARGELRAGOUT MIT BRUNNENKRESSE** **19,95**  
grüner und weißer Spargel mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu feiner Gemüsereis

**KIKOK-HÜHNCHEN** **28,95**  
mit Ragout von grünem und weißem Spargel, mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu bunter Gemüsereis



**JUCHHU!! FRISCH GEFÜLLT – UNSER SPARGELWEIN**

**HELLO SUNSHINE** 

2023 Müller Thurgau – Baden, Kaiserstuhl – 48. Breitengrad zwischen Freiburg und Colmar Feine Balance von tropischen Früchten und feiner Mineralität. Lecker, schnörkellos und klar am Gaumen.

Glas 0,2 l **6,95**  
Flasche 0,75 l **21,50**

**... UND HIER DER ALKOHOLFREIE TRAUMPARTNER ZUM SPARGEL:**

2022 MÜLLER THURGAU alkoholfrei (<0,5 Vol%) – trocken – Baden/Kaiserstuhl Aromen von grünem Apfel, Muskat und Grapefruit

Glas 0,2 l **7,00**  
Flasche 0,75 l **23,00**



# GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

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**

nach Tagesangebot · von 12:00 bis 17:00 Uhr,  
außer an Feiertagen · **FÜR 16,95**

## VORSPEISEN


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


 **11 MONATE HERBEIGESEHNT – SPARGELCREMESÜPPCHEN** **8,50**  
 mit Spargeleinlage, frischem Schnittlauch und knusprigem Steinofenbaguette **11,95**

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** **14,95**  
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Aprikosen-Orangendressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette **18,95**


**KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE** **8,50**  
mit oder ohne (☺) gerösteten *Mettwurstscheibchen* aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette **11,95**  
oder  
mit *Kutterkrabben* und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette **9,95**

**KIEPENKERL'S GRAVED LACHS** **18,50**  
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsoße und marinierte Blattsalate **26,50**

 **GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS** **14,50**  
100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Kartoffel-Rösti und cremige Agaven-Senf-Sauce **18,95**

 auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

 **EISBERGSALAT SYLT** **9,95**  
knackig, grün und im Winter sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen, veganen Dressing „Sylter Art“, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

 **WIRTSCHAUSSALAT** **10,50**  
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette


 **WHY DON'T YOU? EDELER VORSPEISEN-SNACK** **8,95**  
Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

 **APERÖ-KOMBI MIT EINEM GLAS CHAMPAGNER** **18,90**

Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinperligen Champagners.

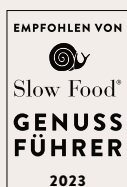


**TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER** **8,95**  
Zutaten, wie Kopf, Herz und Lunge werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man ganz klassisch mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette **13,95**

**WESTFÄLISCHE ANTIPASTI** **17,90**  
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service **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!



# GASTHAUS - VEGGIES

- SPARGEL-TARTE** 19,95  
NEU grüner und weißer Spargel mit Frühlingsgemüse auf Mürbeteig ausgebacken, mit Bergkäse gratiniert, dazu bunter Gartensalat mit Honig Senf Dressing Klima Teller
  
- STEAK VOM OFEN-SELLERIE** 19,95  
 mit Kiepenkerl's Café de Paris-Butter, dazu Bratkartoffeln
  
- GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS** 14,50  
 – hausgemacht seit 2018 – 100% vegan, 100% regional, 100% herzhaft, mit frischem Dill und Zitrone, dazu Agaven-Senfsauce, Salzkartoffeln und bunte Blattsalate, mariniert in Hafer-Dressing „Sylter-Art“  
kl. Portion  
gr. Portion 18,95
  
- HERZHAFT KÄSESPÄTZLE** 16,90  
 frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen
  
- KÄSESPÄTZLE DELUXE** 22,90  
 unser beliebter Klassiker mit frisch gehobeltem Trüffel
  
- HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT** 19,95  
 auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne Klima Teller  
 auf Wunsch auch vegetarisch
  
- VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL** 19,95  
 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
  
- BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** 19,95  
 mit Rauke, kandierten Tomaten, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse



## OH LÀ LÀ! VEGANES ~~(BOEUF)~~ MUSHROOM BOURGIGNON

21,95

Laut der New York Times momentan ein absolutes Lieblings-Frühjahrsgericht der New Yorker:innen. ♥

Bei uns ganz gemütlich geschmort, mit veganem Rotwein abgeschmeckt und mit Salzkartoffeln serviert.



## GRÜNGRÜNGRÜN SIND REGINA'S FEINE NUDELN

18,95

frische Tagliatelle in hausgemachtem Kräuter-Pesto mit Ofenkirschtomaten-Rispe und veganen Parmesanspänen



auf Wunsch auch vegetarisch



## SCHMORBRATEN VOM SELLERIE

19,50

mit unserem Rotkohl und frischen Königsspätzle



auf Wunsch auch vegan, mit Salzkartoffeln



## WALDPILZE À LA CRÈME

18,95

mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern



## OFENKARTOFFEL SPARGEL

19,50



sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel – gefüllt mit grünem und weissen Spargel, dazu Sour-Creme und unsere bunten Blattsalate in Honig-Senf-Dressing. Klima Teller

## SALATE



### BUNTER GARTENSALAT

23,50

mit cremigem Ranch Dressing, bunten Beeren, Orangenfilets und getrockneten Aprikosen dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen.

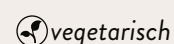
Auf rein pflanzlicher Basis werden diese Tiere mit Weizen und Mais gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen und schmecken wie „früher“, dazu unser Steinofenbaguette.



### CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

18,95

von der Hofkäserei Andres in Haltern am See auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Aprikosen-Orangendressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette



## BEILAGENSALATE, BZW. FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊

**EISBERGSALAT SYLT** 9,95  
knackig, grün und im Winter sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen, veganen Dressing „Sylter Art“, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

**WIRTSCHAUSSALAT** 10,50  
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

## FISCH



**KIEPENKERL'S GRAVED LACHS** kl. Portion 18,50  
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senf-sauce und marinierte Blattsalate gr. Portion 26,50

**FRIESENTELLER** 27,95  
Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert

**QUELLWASSERFORELLE AUS DEM HOCHSAUERLAND** 25,95  
lauwarm geräuchert, dazu Meerrettichschmand, Salzkartoffeln und knackiger Eisbergsalat in Dressing „Sylter Art“

**NEU CAPTAINS-TELLER** 28,50  
Filetstücke vom Zander, knusprig gebraten mit Senfsauce, Büsumer Krabben und knusprigen Bratkartoffeln

**BREMER HERINGSSTIPP** 18,95  
im Steintopf serviert, mit Äpfeln, saurer Sahne und knackigen Gurken, dazu Pellkartoffeln

**BREMER OFENKARTOFFEL** 18,50  
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel mit Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

## FÜR-MORGEN-TÜTE

*Für morgen!*

Ist der Teller größer als ihr Appetit, packen wir Ihnen die Reste sehr gern als kleine, feine „Für-Morgen-Tüte“ ein – sagen Sie einfach dem Service Bescheid.



## UNSERE KLASSIKER



**KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL** 21,50  
paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei  
ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

**UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND** 24,95  
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



**WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN** 19,95  
in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen ange-dünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch aus artgerechter Aufzucht und knusprige Bratkartoffeln



**JÄGERSCHNITZEL DELUXE** 25,50  
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

**HUNSRÜCKER SÜLZE** 17,95  
mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

**RHEINISCHER SAUERBRATEN** 24,95  
vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

**RINDERROULADE** 25,50  
vom Sauerländer Weiderind, gemütlich geschmort und mit Bauchspeck gewickelt, dazu Salzkartoffeln und unser Rotkohl

**OXFORD OFENKARTOFFEL** 21,50  
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.



## DIE BESTE KINDERSPEISE-KARTE DEUTSCHLANDS ...

*gibt's bei uns – Ende 2021 ausgezeichnet vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Kleine Gäste bis 12 Jahre finden hier leckere Lieblingsgerichte, kindgerecht zubereitet, mit wenig Zucker und zurückhaltend gewürzt.*

### **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

### **NEU HAUSMANNSKOST** 15,95

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

### **BAUERN-BRATWURST** 16,95

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

### **KIEPENKERL'S CURRYWURST** 16,95

2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes

### **PUSZTA SCHNITZEL** 20,95

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

### **RUMPSTEAK DELUXE** 36,50

220g – mit Café de Paris-Butter und Peffersauce, dazu bunte Blattsalate in Ranch Dressing und Trüffel-Parmesan Pommes

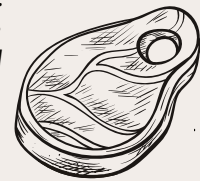
### **KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE** 24,95

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



## 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!*



vegetarisch vegan

## Kiepenkerl Mitbringsel

*Liebe Gäste, möchten Sie Ihren Liebsten oder sich selbst eine besondere Freude bereiten? Wir laden Sie herzlich ein, einen Blick in unser Regal im Schankraum zu werfen. Dort finden Sie eine bunte Auswahl, angefangen von Weinen bis hin zu wunderbaren Jutebeuteln – alles wundervolle Geschenkideen und Mitbringsel.*

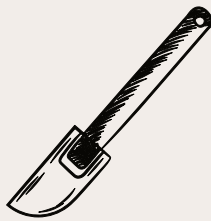
## WESTFÄLISCHE HEIMATKÜCHE FÜR ZUHAUSE

*Unser beliebtes Töttchen, gibt es bei uns auch zum Mitnehmen.*



8,90

# DESSERT HINTERHER?




## HERRENGEDECK 9,95

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

## DAMENGEDECK 9,95

Mini-Probierportion Damencreme, dazu einen Espresso


## LOVLEY ERDBEER-TIRAMISU 9,50

 – wie wir es mögen –  
meeega lecker und zu 100% vegan

## OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 9,95

mit hausgemachtem Frucht-Sorbet

## CRUMBLE VON JUNGEM RHABARBER UND ERSTEN ERDBEEREN 8,95

 lauwarm mit feiner, veganer Bourbon Vanille Sauce

## CHEESE PLEASE! 8,95

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

## LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50

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

## WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME 8,50

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

## WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME 8,50

mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert

## HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS 3,90

tagesfrisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Mandel-Marzipan – sowie tagesfrische Frucht-Sorbets

Kugel:

3,90

## 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.

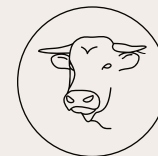
Nach einigen Pächterwechseln übernahmen 2011 Klaus Friedrich Helmrich, Inhaber der münsterschen „Holstein Delicatessen“-Betriebe, und seine Frau Wilma von Westphalen den Grossen Kiepenkerl, um hier ihre Vision einer nachhaltigen „Heimatküche“ umzusetzen.

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 CO<sub>2</sub>-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.



# 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 Garantie können wir leider nicht sicherstellen.

## VORSPEISEN

- KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE** 8,50  
mit oder ohne (☺) gerösteten *Mettwurstscheibchen* – aus artgerechter Tierhaltung **oder** mit *Kutterkrabben* und Dill
- 11 MONATE HERBEIGESEHNT – SPARGELCREMESÜPPCHEN** 8,50  
mit Spargeleinlage, frischem Schnittlauch
- EISBERGSALAT SYLT** 9,95  
knackig, grün und im Winter sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen, veganen Dressing „Sylter Art“, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen
- WIRTSCHAUSSALAT** 10,50  
bunte Blatt- und Rohkostsalate und Kartoffel-Radieschensalat

## APERÖ-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

- ERINNERUNG AN WARME FRÜHLINGSTAGE** 19,50  
Salat von grünem und weißen Spargel, gemixt mit Mango, Basilikum und Erdbeere in fruchtig pikantem Aprikosendressing mariniert.
- BUNTER GARTENSALAT** 23,50  
mit cremigem Ranch Dressing, bunten Beeren, Orangenfilets und getrockneten Aprikosen dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen.

## GASTHAUS-VEGGIES

- STEAK VOM OFEN-SELLERIE** 19,95  
mit Kiepenkerl's Café de Paris- Butter gratiniert, dazu unsere Bratkartoffeln
- OFENKARTOFFEL SPARGEL** 19,50  
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel – gefüllt mit grünem und weissen Spargel, dazu Sour-Creme und unsere bunten Blattsalate in Honig-Senf-Dressing.



## OH LÀ LÀ!

- VEGANES (BOEUF) MUSHROOM BOURGIGNON** 21,95  
Laut der New York Times momentan ein absolutes Lieblings-Frühjahrsgericht der New Yorker:innen. ♥  
Bei uns ganz gemütlich geschmort, mit veganem Rotwein abgeschmeckt und mit Salzkartoffeln serviert.



- BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** 19,95  
mit Rauke, kandierten Tomaten, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse
- MÜNSTERLÄNDER STANGENSPIGEL** 22,95  
mit Petersilienkartöffelchen und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise
- MÜNSTERLÄNDER STANGENSPIGEL** 22,95  
mit Petersilienkartöffelchen und veganer Buttersauce **oder** veganer Sauce Hollandaise
- SPARGELRAGOUT MIT BRUNNENKRESSE** 19,95  
grüner und weißer Spargel mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu feiner Gemüseris
- SCHMORBRATEN VOM SELLERIE** 19,50  
mit unserem Rotkohl und Salzkartoffeln

## FISCH

- FRIESETELLER** 27,95  
Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert
- QUELLWASSERFORELLE AUS DEM HOCHSAUERLAND** 25,95  
lauwarm geräuchert, dazu Meerrettichschmand, Salzkartoffeln und knackiger Eisbergsalat in Dressing „Sylter Art“
- BREMER HERINGSSTIPP** 18,95  
im Steintopf serviert, mit Äpfeln, saurer Sahne und knackigen Gurken, dazu Pellkartoffeln
- BREMER OFENKARTOFFEL** 18,50  
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel mit Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

MEHR GLUTENFREIE GERICHTE  
FINDEN SIE AUF DER NÄCHSTEN SEITE.

# 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 Garantie können wir leider nicht sicherstellen.

## UNSERE KLASSIKER

### UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND 24,95

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

### HUNSRÜCKER SÜLZE 17,95

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

### RINDERROULADE 25,50

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

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

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

### RUMPSTEAK DELUXE 36,50

220g – mit Café de Paris-Butter und Pfeffersauce, dazu bunte Blattsalate in Ranch Dressing und Trüffel-Parmesan Pommes

### OXFORD OFENKARTOFFEL 21,50

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.

### 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

### MÜNSTERLÄNDER STANGENSPEGEL MIT WESTFÄLISCHEM KOCH- UND KNOCHENSCHINKEN 28,95

dünn aufgeschnitten – dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

### MÜNSTERLÄNDER STANGENSPEGEL MIT 220G RUMPSTEAK AUS EXTENSIVER WEIDEHALTUNG 47,95

dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

### KIKOK-HÜHNCHEN 28,95

mit Ragout von grünem und weißem Spargel, mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu bunter Gemüseris

## 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 Kugel: 3,90

tagesfrisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Mandel-Marzipan – sowie tagesfrische Frucht-Sorbets



## Kiepenkerl's TIPP

**100% – NULL Kater –**  
Einen köstlichen Drink genießen, ohne einen Kater am nächsten Tag!?  
Werfen Sie gerne einen Blick auf unsere vielfältige Auswahl an alkoholfreien Aperitifs.