

Royal Matjes

– zart, jung und frisch aus nachhaltiger MSC-Fischerei aus Scheveningen –

NORDSEE MEETS THAILAND

22,50

Salat von fein geschnittenen Matjes-Filets, fruchtig-pikanten Sweet-Chili-Mango-Würfeln, roten Zwiebeln, dazu knusprige Bratkartoffeln

TATAR VOM MATJES

21,95

mit knackigen Äpfelchen, Dill und Zwiebelwürfeln auf unserem Kiepenkerl-Kartoffelstampf, on top mit einem leckeren Klecks Dill-Crème Fraîche

MATJES HAUSFRAUEN ART

18,95

Filets in herzhafter Sauce aus Äpfeln und saurer Sahne, dazu junge Pellkartöffelchen (ungeschält)

SYLTER SOMMER –

KNACKIG QUIETSCHGRÜNER BUSCHBOHNEN-SPECK-SALAT

23,95

dazu knusprige Bratkartoffeln und junge Matjesfilets mit roten Zwiebelchen

MÜNSTERLÄNDER OFENKARTOFFEL

21,95

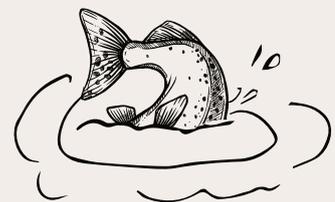
sanft gegart, fein gefüllt mit Matjes-Dillhappen in Rahm, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

NORDSEE-PICKNICK IN DEN DÜNEN

21,95

Matjes-Kartoffelsalat – fein abgeschmeckt, mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Radieschen, dazu 2 hartgekochte Eier und Meerrettich-Sahne

... & Fisch



KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate

kl. Portion

18,50

gr. Portion

26,50

FRIESETELLER

28,95

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

NEU

WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ

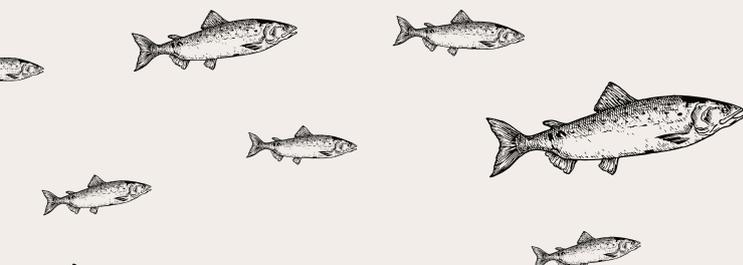
29,95

in der Pfanne geröstete Waldpilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu unsere leckere Senfsauce, Kartoffelstampf und gebratener Spitzkohl

CAPTAINS-TELLER

32,95

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



 vegetarisch

 vegan

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 🍷

 **MÜNSTERLÄNDER MINISTRONE** kl. Portion 8,95
 mit Ackerbohnen und Muschelnudeln, verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut 😊), dazu unser Steinofenbaguette gr. Portion 12,50

KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE kl. Portion 8,95
mit oder ohne (☺) gerösteten *Mettwurstscheibchen* aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette gr. Portion 12,50
oder kl. Portion 9,95
mit *Kutterkrabben* und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette gr. Portion 13,95

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** kl. Portion 14,95
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte 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 Sommer 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.

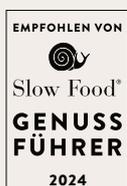
WESTFÄLISCHE ANTIPASTI 17,90
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service für zwei 26,90

Liebblings-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

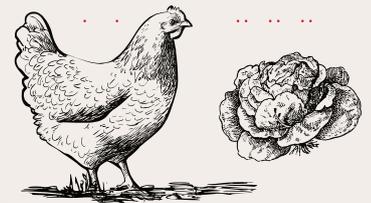
GASTHAUS - VEGGIES

-  **QUICHE À LA PARISIENNE** **19,95**
 Lauch, Möhren, Sellerie und Tomaten, 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**
 mit Waldpilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren
-  **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

-  **JÄGER-PASTA** **19,50**
 Kiepenkerl's Wald und Wiesen Carbonara – scharf angebratene Waldpilze mit Thymian, in einer cremigen Sauce aus Freilandeiern und einem Schuss Rahm, serviert mit Tagliatelle
 auf Wunsch mit Parmesan
 + vegane Bacon-Flakes **+1,50**
-  **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
-  **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“

-  **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** **19,95**
 auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette
-  **SYLTER SOMMER – KNACKIG QUIETSCHGRÜNER BUSCHBOHNEN-SPECK-SALAT** **23,95**
 dazu knusprige Bratkartoffeln und junge Matjesfilets mit roten Zwiebelchen
-  **NORDSEE-PICKNICK IN DEN DÜNEN** **21,95**
 Matjes-Kartoffelsalat – fein abgeschmeckt, mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Radieschen, dazu 2 hartgekochte Eier und Meerrettich-Sahne

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



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

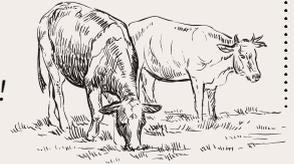
vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden
eingelegt, gemächlich geschmort, in Rosinensauce,
mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

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

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!



NEU JÄGERHACKBRATEN 20,95

herzhaft zubereitet aus Rind- und Schweinefleisch
aus naturnaher Aufzucht, dazu Waldpilzen à la
crème, frische Spätzle und kaltgerührte
Wildpreiselbeeren

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.

BAUERN-BRATWURST 17,50

2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten
Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Kartoffel-
püree 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

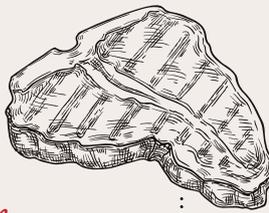
Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt,
mit unserer homemade BBQ-Sauce, abwechselnd
gespießt mit knackigem Gemüse, auf fruchtig-
scharf marinierten Blattsalaten, dazu hausge-
machte BBQ-Sauce und knusprige Pommes



vegetarisch



vegan



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
Kartoffelpüree	+ 4,95
Rucola-Kartoffelpüree mit Liebstöckel	+ 5,95

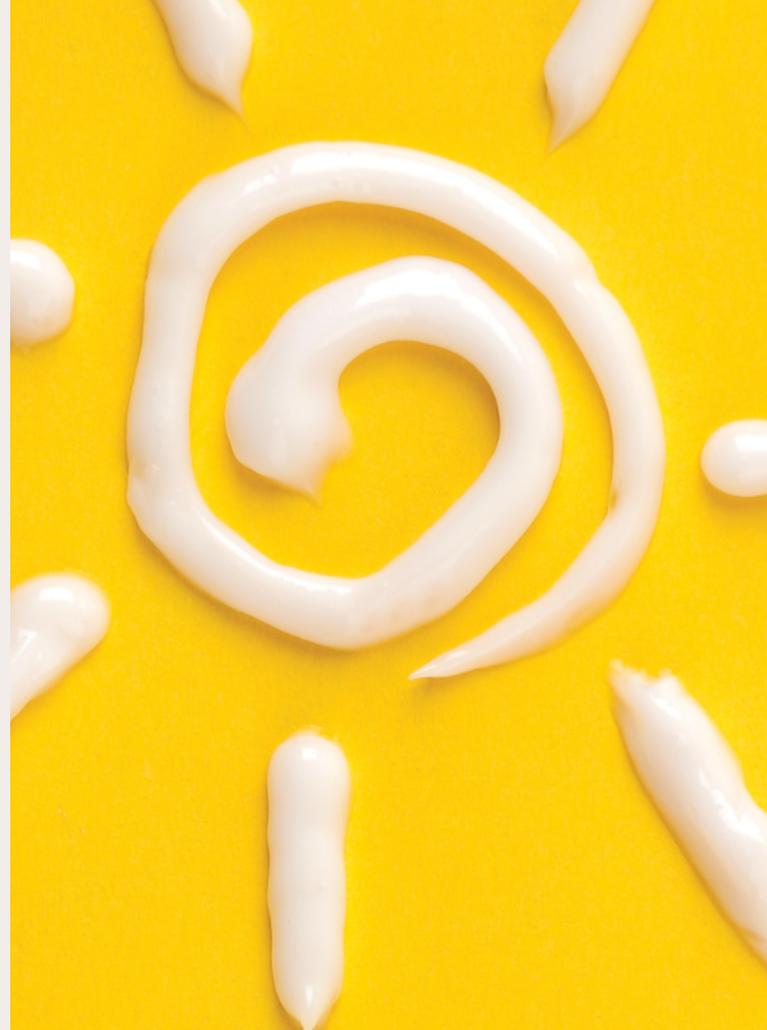
Gemüse-Beilagen

Marktgemüse	+ 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+ 5,95
grüner Spargel	+ 6,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95
grüne Blattsalate	+ 4,95
Busch-Böhnchen	+ 5,95

Saucen

Sauce Bernaise	+ 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.



IHR WOHLBEFINDEN LIEGT UNS AM HERZEN! ♥

Ab sofort finden Sie in unserem Eingangsbereich wieder einen Pumpspender mit hochwertiger, parfümfreier Sonnenschutz-Milch, die selbst für sensible Kinderhaut geeignet ist. An diesem können Sie sich sehr gerne bedienen.

LSF 50
extra sensitiv



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



WALDBEEREN-CRUMBLE

lauwarm mit feiner, veganer Bourbon Vanille Sauce

11,95

LLD 🍌 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

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

9,50

CHEESE PLEASE!

Ziegenkäsebällchen 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