

GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

Das Original.

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 Sicherheit können wir Ihnen leider nicht geben.

VORSPEISEN

KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE 8,95
mit oder ohne (☿) gerösteten *Mettwurstscheibchen* – aus artgerechter Tierhaltung **oder** mit Kutterkrabben und Dill 9,95

FRÜHHERBSTLICHES HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN 8,95
mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote, dazu unser Steinofenbaguette

WIRTSHAUSSALAT 10,95
bunte Blatt- und Rohkostsalate und Kartoffel-Radieschensalat

EISBERGSALAT SYLT 9,95
knackig, grün und im Herbst 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 :-)

SALAT

BUNTER GARTENSALAT 24,50
mit unserem Sauerrahm-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen

ROASTBEEF-SALAT HUBERTUS kl. Portion 18,50
gr. Portion 26,50
zartes Roastbeef vom Charolais-Rind, schonend 3 Stunden auf eine Kerntemperatur von 60°C gegart und in Scheiben aufgeschnitten. Begleitet von geschmorten Waldpilzen und Staudensellerie, verfeinert mit edlem, gereiftem Sherry-Essig – kalt serviert.

HERBSTSALAT MIT OFEN-ROTE BETE 23,95
Bunte Blattsalate in Honig-Senf Dressing, serviert mit lauwarmer Ofen-Rote Bete, Zwiebelchen und Thymian. Verfeinert mit unserem cremigen Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen.

GASTHAUS-VEGGIES

KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN 18,95
Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis – Schicht für Schicht in Rahm, getoppt und gratiniert mit Allgäuer Bergkäse, dazu pikante Grün-Pfeffer-Sahnesauce und bunte Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL 21,95
mit Rauke, kandierten Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS kl. Portion 14,50
gr. Portion 18,95
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu Salzkartoffeln, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate

STEAK VOM OFEN-SELLERIE 24,50
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

OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE 16,95
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

FISCH

- FRIESETELLER** 28,95
Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert
- BREMER HERINGSSTIPP** 18,95
im Steintopf serviert, mit Äpfeln, saurer Sahne und knackigen Gurken, dazu Pellkartoffeln
- OFENKARTOFFEL NORDERNEY** 18,95
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel on top Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

UNSERE KLASSIKER

- UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND** 26,95
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** 18,95
mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken
- WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN** 23,95
in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen angedünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch und geräucherte Mettwurst – beides aus artgerechter Aufzucht, der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – und knusprige Bratkartoffeln
- NEU BAYRISCHER KLASSIKER** 17,95
herzhafter Leberkäse, aus naturnaher Aufzucht mit einem Freiland-Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln, unserem frischen Krautsalat und süßem Senf
- BAUERN-BRATWURST** 17,50
2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Kartoffelpüree und ein Klecks Bratenjus
- OXFORD OFENKARTOFFEL** 22,50
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.

WIR
LIEBEN'S!

Stellen Sie sich Ihr perfektes Rumpsteak genau so zusammen, wie Sie es am liebsten mögen:

RUMPSTEAK – 220G – FEIN MARMORIERT 26,90

Kartoffel-Beilagen

- Salzkartoffeln + 4,95
Pommes + 4,95
Ofenkartoffel + 5,95
Bratkartoffeln + 4,95
Trüffel-Pommes + 6,95
Kartoffel-Kürbis-Gratin + 8,95
Kartoffelpüree + 4,95
Rucola-Kartoffelpüree mit Liebstöckel + 5,95

Gemüse-Beilagen

- Marktgemüse + 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note + 5,95
Ofen-Rote Bete + 5,95
Ofen-Rote Bete + 5,95
Kürbisspalten + 5,95
kleiner Wirtshaussalat + 6,95
Busch-Böhnchen + 5,95

Saucen

- Trüffelbutter + 3,50
Waldpilze in Rahm + 5,50
Sour-Cream + 2,90
Pfeffersauce + 4,00
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.

DESSERT

- LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT** 9,50
Mozart Chocolate **Affogato** – feinstes Schokoladenlikör trifft auf Herrn Hase's Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis
- HAUSEGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS** eine Kugel: 3,90
frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade und Mandel-Marzipan, – sowie tagesfrisches, jede weitere Kugel: 2,50
veganes Kirsch-Sorbet
- WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME** 8,50
mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert
- STEIRER EISCREME** 7,95
Bourbon-Vanille-Milcheis wird von nussigem, steirischem Kürbiskernöl umarmt, getoppt mit crunchy Kürbiskernen