



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

mit oder ohne (☿) gerösteten *Mettwurstscheibchen* – aus artgerechter Tierhaltung **oder** mit Kutterkrabben und Dill

8,95

9,95



HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN

mit karamellisierten Kürbiskernen, einer feinen Ingwer-Note und Kürbiskernöl

8,95



WIRTSHAUSSALAT

bunte Blatt- und Rohkostsalate und Kartoffel-Radieschensalat

10,95



EISBERGSALAT SYLT

knackig, grün und im Winter sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen Sylter-Sauerrahm-Dressing, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

9,95



WHY DON'T YOU? EDELER VORSPEISEN-SNACK

Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

9,50

SALAT

BUNTER GARTENSALAT

mit unserem Sauerrahm-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hähnchen

24,50



WINTERSALAT MIT OFEN-ROTE BETE

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

23,95

GASTHAUS-VEGGIES



BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL

mit Rauke, kandierten Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

21,95



GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS

hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu Salzkartoffeln, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate

kl. Portion

14,95

gr. Portion

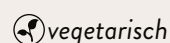
19,50



OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE

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

16,95



FISCH

FRIESENTELLER 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

NEU QUELLWASSERFORELLE AUS DEM HOCHSAUERLAND 27,50
lauwarm geräuchert, dazu Meerrettich-Preiselbeer-Schmand, Salzkartoffeln und knackiger Eisbergsalat in Sauerrahm-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

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, Bratkartoffeln 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.



GRÜNKOHLZEIT!

Kiepenkerl-Grünkohl mit geräucherter Mettwurst und Kasslerbraten – beides aus artgerechter Tierhaltung – dazu unsere Bratkartoffeln und würziger Senf im Steintöpfchen 23,50

ohne Fleisch, aber nicht vegetarisch 16,95

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

RUMPSTEAK – 220G – FEIN MARMORIERT 26,90

STEAK VOM OFEN-SELLERIE 21,95
auf Wunsch vegan möglich

Kartoffel-Beilagen

Salzkartoffeln + 4,95
Pommes + 4,95
Ofenkartoffel + 5,95
Bratkartoffeln + 4,95
Trüffel-Pommes + 6,95
Kartoffelstampf + 4,95

Gemüse-Beilagen

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

Saucen

Sour-Cream + 2,90
Waldpilze in Rahm + 5,50
Pfeffersauce + 4,00
Jus + 3,50
Puszta-Sauce + 3,50
Trüffelmayo + 2,90

Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak, unserem vegetarischen oder veganen Selleriesteak oder zu einem Hauptgericht bestellt werden.

DESSERT

LLD – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50

Mozart Chocolate **Affogato** – Feinster Schokoladenlikör trifft auf intensive Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade und Mandel-Marzipan, – sowie tagesfrisches, veganes Kirsch-Sorbet
eine Kugel: 3,90
jede weitere Kugel: 2,50

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME

mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert 8,50

STEIRER EISCREME

Bourbon-Vanille-Milcheis wird von nussigem, steirischem Kürbiskernöl umarmt, getoppt mit crunchy Kürbiskernen 7,95

WINTERMÄRCHEN

unser hausgemachtes Mandel-Marzipan-Eis, verfeinert mit aromatischen Rum-Zwetschgen 9,95