

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

MONTAGS BIS FREITAGS

von 12:00 bis 17:00 Uhr,
außer an Feiertagen // FÜR 16,95

DEAL:

2-GANG-LUNCH
+ 0,5L KARAFFE
WASSER
für 19,50

VORSPEISEN

 **6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** 7,95
mit unseren vegetarisch-leckeren Dippis und unserem veganen (ohne Gänse-) Schmalz 😊


 **MÜNSTERLÄNDER MINESTRONE** kl. Portion 8,95
 mit Ackerbohnen und glutenfreien Nudeln, gr. Portion 12,50
verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut), dazu unser Steinofenbaguette


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

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** kl. Portion 14,95
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette gr. Portion 19,95

KIEPENKERL'S GRAVED LACHS kl. Portion 18,95
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate gr. Portion 26,95


TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER Probierportion 10,95
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 14,95
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate gr. Portion 19,50
 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 Winter 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
Lieblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche
• mit Fleisch und Fisch
 • grünes Münsterland – 100% vegetarisch

SIE HABEN ALLERGIE?

Gerne reichen wir Ihnen unsere entsprechende Karte, bitte fragen Sie beim Service danach!




 vegetarisch

 vegan

GASTHAUS - VEGGIES

QUICHE LORRAINE 19,95

 ein französische Klassiker – vegetarisch interpretiert – Knuspriger Mürbeteig mit Lauch, Freiland-Eiern, veganen Baconflakes, gratiniert mit würzigem Gruyère-Käse, cremig gebacken und herzhaft im Geschmack

GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS kl. Portion 14,95

hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch, mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate gr. Portion 19,50

 VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE 19,95

frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen

KÄSESPÄTZLE DELUXE 24,95

unser beliebter Klassiker mit frisch gehobeltem Trüffel

VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN 21,50

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

WALDPILZE À LA CRÈME 18,95

mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern


GRÜNGRÜNGRÜN SIND REGINA'S FEINE NUDELN 18,95

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

BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL 21,95

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

OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE 16,95

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

VEGANUARY SPECIAL



OH LÀ LÀ! VEGANES (BOEUF) MUSHROOM BOURGUIGNON

16,95

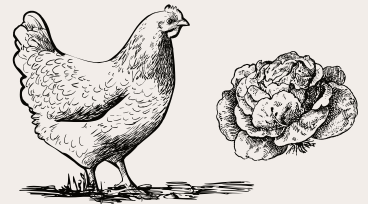
Laut der New York Times ein absolutes Lieblings-Gericht der New Yorker:innen. ♥

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



Schaut auch gerne in unsere VEGANUARY-Karte

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 karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette

WINTERSALAT 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, dazu frisches Steinofenbaguette

FISCH



KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

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

kl. Portion

18,95

gr. Portion

26,95

FRIESENTELLER

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

28,95

QUELLWASSERFORELLE AUS DEM HOCHSAUERLAND

lauwarm geräuchert, dazu Meerrettich-Preiselbeer-Schmand, Salzkartoffeln und knackiger Eisbergsalat in Sauerrahm-Dressing

27,50

BREMER HERINGSSTIPP

im Steintopf serviert, mit Äpfeln, saurer Sahne und knackigen Gurken, dazu Pellkartoffeln

18,95

OFENKARTOFFEL NORDERNEY

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel on top Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

18,95

UNSERE KLASSIKER



KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

22,50

UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND

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

26,95

SONNTAGSSESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL

feines Hirschragout mit Champignons – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

27,95

WIR LIEBEN'S!

WINTERZEIT = 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

JÄGERSCHNITZEL DELUXE

25,50

knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

PUSZTA SCHNITZEL

23,50

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

BAYRISCHER KLASSIKER

17,95

herzhafter Leberkäse, aus naturnaher Aufzucht mit einem Freiland-Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln, unserem frischen Krautsalat und süßem Senf

MÜNSTERLÄNDER PFEFFERPOTTHAST

24,95

feines Rindergulasch – zart geschmort – nach altwestfälischem Rezept wird die Sauce mit weißem Landbrot abgebunden, dazu Salzkartoffeln und Ofen-Rote-Bete

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, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

FÜR-MORGEN-TÜTE

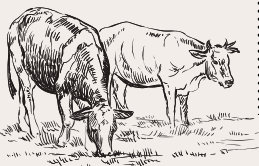
Für morgen!

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.



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!



JÄGERHACKBRATEN

21,95

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

TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSIKER

14,95

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

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, Bratkartoffeln und ein Klecks Bratenjus

KIEPENKERL'S CURRYWURST

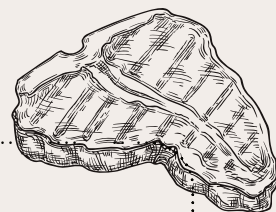
17,50

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 hausgemachte BBQ-Sauce und knusprige Pommes



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

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, serviert mit unserer hausgemachten Café de Paris Butter.



STEAK VOM OFEN-SELLERIE

21,95

Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter.



auf Wunsch vegan möglich

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
Kartoffelstampf	+ 4,95

Gemüse-Beilagen

Marktgemüse vegan möglich	+ 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+ 5,95
Ofen-Rote Bete	+ 5,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95
Busch-Böhnchen	+ 5,95
gemischter Salat vegan möglich	+ 4,95

Saucen

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

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



vegetarisch



vegan

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 Kirsch-Sorbet

11,95



ZWETSCHGEN-CRUMBLE

mit Zwetschgen, verfeinert mit winterlichen Gewürzen, lauwarm serviert begleitet von einer köstlichen, Bourbon Vanille Sauce

11,95

LLD 🍌 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

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

9,50

SEELENTRÖSTER

Kiepenkerl's lauwarmer Backpfel mit hausgemachtem, gebrannten Mandel-Marzipan-Eis und feiner Bourbon-Vanille-Sauce

9,50



WINTERUMARMUNG

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

9,95

WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

8,95

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME

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

8,95



HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Mandel-Marzipan – sowie tagesfrisches veganes Kirsch-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