



GROSSER *Riepenkerl* 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 (④) gerösteten Mettwurstscheibchen – aus artgerechter Tierhaltung oder mit Kutterkrabben und Dill	9,95
MÜNSTERÄNDER MINESTRONE	8,95
mit Ackerbohnen und glutenfreien Nudeln, verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut)	
WIRTSHAUSSALAT	10,95
bunte Blatt- und Rohkostsalate und Kartoffel-Radieschensalat	
EISBERGSALAT SYLT	9,95
knackig, grün und im Winter sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen Syler-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 :-)	

GASTHAUS-VEGGIES

BAUERN-GNOCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSKARTOFFEL	21,95
mit Rauke, kandierte Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse	
GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS	14,95
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu Salzkartoffeln, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate	gr. Portion 19,50
OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE	16,95
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing	

SALAT

BUNTER GARTENSALAT	24,50
mit unserem Sauerrahm-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfiletfleisch vom Kikok-Hühnchen	
WINTERSALAT MIT OFEN-ROTE BETE	23,95
Bunte Blattsalate in Honig-Senf Dressing, serviert mit lauwarmen Ofen-Rote Bete, Zwiebelchen und Thymian. Verfeinert mit unserem cremigen Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen	

FISCH

FRIESENTELLER

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

28,95

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

QUELLWASSERFORELLE AUS DEM HOCHSAUERLAND

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

27,50

UNSERE KLASSEKIER

UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND

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

26,95



HUNSRÜCKER SÜLZE

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

18,95

BAYRISCHER KLASSEKIER

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

17,95

BAUERN-BRATWURST

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

17,50

OXFORD OFENKARTOFFEL

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.

22,50



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 ÖFEN-SELLERIE

auf Wunsch vegan möglich

21,95

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

vegan möglich

Spinat mit Zwiebeln und

+ 5,95

Knoblauch-Note

Ofen-Rote Bete

+ 5,95

kleiner Wirtshaussalat

+ 6,95

Busch-Böhnen

+ 5,95

Saucen

Sour-Cream

+ 2,90

Waldpilze in Rahm

+ 5,50

Pfeffersauce

+ 4,00

vegan möglich

Jus

+ 3,50

vegan möglich

Puszta-Sauce

+ 3,50

Trüffelmayo

+ 2,90

Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak, unserem vegetarischen oder veganen

DESSERT

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

9,50

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

HAUSGEMACHTES EISCREMES UND SORBETS

eine Kugel:

3,90

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

jede weitere Kugel:

2,50

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME

8,95

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

WINTERUMARMUNG

9,95

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

