

# 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

mit unseren vegetarisch-leckeren Dips

7,95

### MÜNSTERLÄNDER MINESTRONE

mit Ackerbohnen und glutenfreien Nudeln, verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut), dazu unser Steinofenbaguette

kl. Portion

8,95

gr. Portion

12,50

### KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE

mit oder ohne (⊗) gerösteten Mettwurstscheiben aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette  
oder

mit Kutterkrabben und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette

kl. Portion

8,95

gr. Portion

12,50

kl. Portion

9,95

gr. Portion

13,95

### CRUNCHY - GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette

kl. Portion

14,95

gr. Portion

19,95

### 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

### TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette

Probier-  
portion

10,95

### GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS

hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate  
⊗ auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

kl. Portion  
14,95

gr. Portion  
19,50



### WIRTSCHAUSSALAT

bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

10,95

### EISBERGSALAT SYLT

knackig, grün und im Frühling 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

### SPARKLE & SHINE

Apero-Kombi mit einem Glas Champagner. Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Trüffel-Parmesan-Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinperligsten Champagners.

18,90



### WESTFÄLISCHE ANTIPASTI

nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service  
Lieblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche  
· mit Fleisch und Fisch  
· grünes Münsterland – 100% vegetarisch

17,90

für zwei  
26,90

### SIE SIND GLUTENINTOLERANT ODER HABEN ALLERGIEN?

Wir reichen Ihnen gerne eine entsprechende Karte, bitte erkundigen Sie sich danach beim Service!



vegetarisch

vegan

# GASTHAUS - VEGGIES

## FRÜHLINGSQUICHE

**19,95**

**NEU** Knusprig gebackener Mürbeteig mit dem ersten grünen Spargel und einem Mix aus Selleriewürfeln und Möhren belegt, herhaft gratiniert mit Gruyère-Käse, dazu unsere Blattsalate mit Hausdressing

## GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS

kl. Portion

**14,95**

gr. Portion

**19,50**

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

**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 Pilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

## BERLIN CALLING

**17,50**

## UNSERE VEGANE CURRYWURST

– Der Hauptstadt-Klassiker – 2 gebratene Plant-Based-Würstchen mit unserer leckeren fruchtig-pikanten Kiepenkerl's Currysauce, dazu knusprige Pommes

## 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-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

## VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL

**23,95**

hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

## PILZE 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-GNOCCI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSKARTOFFEL

**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

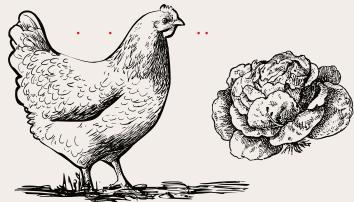
## OH LÀ LÀ! VEGANES MUSHROOM ~~(BOEUF)~~ BOURGUIGNON

**16,95**

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

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

## SALATE



### BUNTER GARTENSALAT

**24,50**

mit unserem Sauerrahm-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hähnchen 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-pikanter Dressing, dazu karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette

## UNSERE BEILAGENSALATE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊

### KLEINER WIRTSCHAUSSALAT

**6,95**

Blatt und Rohkostsalate

### ROTKOHLSALAT

**6,50**

**NEU** mit Cranberrys und Granatapfelkernen – süßlich-sauer angemacht

### EISBERGSALAT „SYLT“

**7,50**

mit Beeren und getrockneten Aprikosen in Sauerrahm



# 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**

## NEU CAPTAINS-TELLER

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

**33,95**

## 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**

# UNSERE KLASSEKIER



## 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**

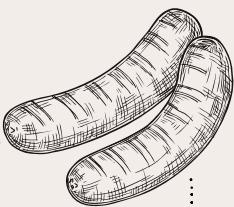


## SONNTAGSESSSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL

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

**27,95**

...und hier geht's um die Wurst



**15,95**

## NEU NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN

von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, mit gebräunten Zwiebelchen, Bratenjus, Sauerkraut und Kartoffelstampf

## KIEPENKERL'S CURRYWURST

**17,50**

2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Sößchen, dazu knusprige Pommes auf Wunsch gerne *spicy* 🌶

## BAUERN-BRATWURST

**17,50**

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

## BERLIN CALLING

**17,50**

## UNSERE VEGANE CURRYWURST

– Der Hauptstadt-Klassiker – 2 gebratene Plant-Based-Würstchen mit unserer leckeren fruchtig-pikanten Kiepenkerl's Currysauce, dazu knusprige Pommes



## JÄGERSCHNITZEL DELUXE

**25,50**

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

## PUSZTA SCHNITZEL

**23,50**

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

## WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN

**19,95**

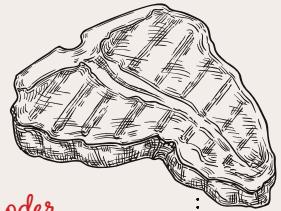
in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen angedünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch aus artgerechter Aufzucht und knusprige Bratkartoffeln



## HUNSRÜCKER SÜLZE

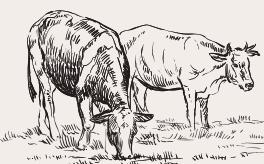
**18,95**

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



## 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

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

21,95

### TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSEK

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

14,95

### OXFORD OFENKARTOFFEL

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.

22,50

### RHEINISCHER SAUERBRATEN

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

25,95

### BAYRISCHER KLASSEK

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

17,95

### KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE

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

24,95

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

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 ÖFEN-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		+ 5,50
vegan möglich		
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note		+ 5,95
Sauerkraut		+ 5,95
kleiner Wirtshaussalat		+ 6,95
Busch-Böhnchen		+ 5,95
Rotkohl		+ 5,95
gemischter Salat		+ 4,95
vegan möglich		

### Saucen

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

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

# DESSERT HINTERHER?

## HERRENGEDECK

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

**9,95**

## DAMENGEDECK

Mini-Probierportion Damencrème, dazu einen Espresso

**9,95**

## NEU SAY CHEEEESE!

Käse-Spezialitäten – perfekt zum Teilen oder ganz für sich allein 😊 Feine Käse-Auswahl nach Tagesangebot – mit unserem fruchtig-aromatischen Feigenchutney und Steinofenbaguette

**10,95**



**7,95**

## STEIRER EISCREME

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

**11,95**

## OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem Kirsch-Sorbet

## APFEL-BIRNEN-CRUMBLE

NEU lauwarm serviert, begleitet von einer köstlichen veganen Bourbon-Vanillesauce

**11,95**

## LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

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

**9,50**

## NOUGAT MOUSSE

Mit leckerem Orangen-Maracuja Kompott

**10,50**

## 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**

## HAUSGEMACHTES EISCREMES UND SORBET

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, 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.



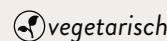
## KONSEQUENT ARTGERECHT GEHALTEN

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 CO<sub>2</sub>-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.



# CHEERS!

## LASST UNS AUF DAS LEBEN ANSTOSSEN – JEDER AUGENBLICK IST WERTVOLL!



**CHAMPAGNE BARBIER-  
LOUDET „HÉRITAGE“ BRUT**      Glas      Flasche 0,7 l  
**10,80**      **65,00**

Premier Cru, 100% Pinot Noir.  
Montagne de Reims – sehr fruchtig, elegant,  
tolle Balance zwischen Fruchtigkeit und Frische

**KIEPENKERL  
PINOT ROSÉ-SEKT**      Glas      Flasche 0,7 l  
**7,50**      **45,00**

BRUT – Pfalz  
Traditionelle Flaschengärung

**KIEPENKERL'S  
RIESLING-SEKT**      Glas      Flasche 0,7 l  
**7,95**      **45,00**

extra trocken – Pfalz  
Traditionelle Flaschengärung

**CRÉMANT ROSÉ  
GRAND C**      Glas      Flasche 0,75 l  
**8,95**      **49,00**

**LADY FIERO**      **7,95**  
fruchtig-süßer Bitterorangen-Likör mit Tonic

**COMPANION AMALFI LEMON**      **8,50**

Unser Apero-Liebling aus Zitronen von der süd-  
italienischen Amalfi-Küste. Auf Eis, mit einem  
Schuss Tonic und einem Hauch mediterraner Kräuter.

**COMPANION SICILIAN ORANGE**      **8,50**

Aperitivo aus sonnengereiften, sizilianischen  
Orangen. Auf Eis serviert und mit einem Schuss  
Tonic abgerundet.

**BELLINI**      **8,50**

leckeres weißes Pfirsichpüree trifft auf Sekt

**M.N.**      **8,50**

Mandarine Napoléon mit Aperol, Zitrone,  
Maracuja und Rohrzucker

**KIEPENKERL'S SPRITZ**      **8,50**  
ganz klassisch mit Aperol.



**PINK LOVE – FRUCHTIGER ROSÉ**      **8,50**  
mit Limetten, Eis und Minze

**DOLIN VERMOUTH**      **7,50**  
trocken und charaktervoll, mit Eis und Zitrone

Let the Day beGIN:

**BEEFEATER LONDON DRY GIN  
MIT SCHWEPPES TONIC WATER**      **8,90**

**BOMBAY SAPPHIRE  
MIT SCHWEPPES TONIC WATER**      **8,90**  
very classic

## BIER

### *Alkoholfrei vom Fass*

**JEVER FUN –  
FRISCH GEZAPFT**      Glas 0,3 l      Glas 0,5 l  
**4,10**      **6,30**

alkoholfrei (<0,5 Vol%)  
Jever Fun wird als echtes Pilsener mit friesisch  
weichem Brauwasser und einer Spur mehr  
Hopfen gebraut. Die Gärung wird vollständig  
durchgeführt – in dieser Zeit hat die Hefe den  
Zucker aus der Würze vergoren und somit  
enthält Jever Fun keinen Zucker und ist  
dadurch sehr Kalorienarm (15 kcal/100 ml)  
Im Abschluss an die Gärung wird dem Voll-  
bier der Alkohol bei niedrigen Temperaturen  
schonend entzogen. Die typischen Bier-  
Aromen, die nur durch eine vollständige  
Gärung entstehen, bleiben erhalten.

**RADLER ALKOHOLFREI –  
FRISCH GEZAPFT**      Glas 0,3 l      Glas 0,5 l  
**4,10**      **6,30**

alkoholfrei (<0,5 Vol%)

**KÖNIG LUDWIG WEIZEN  
ALKOHOLFREI  
FRISCH GEZAPFT**      Glas 0,3 l      Glas 0,5 l  
**4,10**      **6,30**

alkoholfrei (<0,5 Vol%)  
Seine Königliche Hoheit, Prinz Luitpold  
von Bayern, achtet persönlich auf die hohe  
Qualität dieses Bieres und der ausgesuchten  
Rohstoffe aus dem Süden Deutschlands.  
Er braut ganz in der Tradition seiner Familie,  
der Wittelsbacher, die über 200 Jahre das  
Weissbier-Monopol in Bayern besaßen. Durch  
ein spezielles Verfahren wird dem Hefeweiss-  
bier nachträglich sehr schonend der Alkohol  
entzogen, so dass alle weissbiertypischen  
Aromen erhalten bleiben.

**HEIMATBIER**      Glas 0,3 l      Glas 0,5 l  
herb oder dunkel      **4,10**      **6,30**

**KÖNIG LUDWIG WEIZEN**      Glas 0,3 l      Glas 0,5 l  
königlich bayrisches Bier  
Schloßbrauerei Kaltenberg      **4,10**      **6,30**

**HEIMATBIER-BOWLE**      Glas 0,3 l      Glas 0,5 l  
klassisch: Erdbeeren. Sirup.      **4,90**      **6,90**

**STAUDER PREMIUM PILS**      Glas 0,3 l      Glas 0,5 l  
Privatbrauerei Jacob Stauder      **4,10**      **6,30**

**MALZBIER**      Flasche 0,33 l  
**3,80**

alkoholfrei

# LASST UNS ALKOHOLFREI! AUF DAS LEBEN ANSTOSSEN – KIEPENKERL'S 100% NULL-KATER-GARANTIE



## Kiepenkerl's alkoholfreie Aperitifs

<b>AMORE BIANCO</b>	<b>7,50</b>
Wermut – aus der Essenz fermentierter Trauben, verfeinert mit feinen Kräutern, klassisch on the rocks mit Orangenzeste	
<b>AMORE ROSSO</b>	<b>7,50</b>
Martini Aperitivo mit 100% natürlichen Aromen. Fruchtig-harmonischer Geschmack mit Noten italienischer Bergamotte, on the rocks mit Orangenzeste	
<b>ERINNERUNG AN BOZEN</b>	<b>7,50</b>
Crodino – hergestellt aus 30 Kräutern und Frucht-Extrakten, mit Limette, Minze und einem Schuss Maracujasaft	
<b>COMPANION APERITIVO ORANGE</b>	<b>8,50</b>
Unser Apero-Liebling aus sonnengereiften Orangen. Auf Eis serviert und mit einem Schuss Tonic abgerundet.	
<b>PINK LOVE</b>	<b>8,50</b>
fruchtiger Rosé -Wein mit Limette, Eis & Minze	
<b>0015 – UNBESCHWERTER GIN TONIC</b>	<b>8,90</b>
Gordon's mit nur 0,015% Alkohol, Tonic Water & erfrischender Gurke	
<b>KIEPENKERL'S APEROL SPRITZ</b>	<b>8,50</b>
ganz klassisch, aber ohne Alkohol ;-)	
<b>FRUCHT SECCO</b>	<b>7,50</b>
Obstkellerei van Nahmen, 100% Frucht, 100% alkoholfrei, Obst-Cocktail mit Prickelerlebnis	
<b>SEKT ALKOHOLFREI</b>	Glas 0,1l <b>7,95</b>
<b>BELLINCHEN</b>	<b>8,50</b>
leckeres weißes Pfirsichpüree trifft auf	

## Kiepenkerl's alkoholfreie Weine

<b>RHEINGAU</b>	
<b>RIESLING FREE</b>	Glas 0,2l <b>7,95</b>
Familie Allendorf – Save Water Drink Riesling free	
<b>WEINSCHORLE ALKOHOLFREI</b>	Glas 0,2l <b>5,95</b>
prickelt perfekt: kühl, leicht und spritzig	
<b>PFALZ</b>	
<b>MERLOT ROSÉ</b>	Glas 0,2l <b>7,50</b>
Vier Jahreszeiten, Pfalz – der Duft roter Beeren, dezente Süße & feine Frische	
<b>BADEN – KAISERSTUHL</b>	
<b>MÜLLER THURGAU</b>	Glas 0,2l <b>7,50</b>
alkoholfrei (<0,5 Vol%) – trocken – Baden/Kaiserstuhl Aromen von grünem Apfel, Muskat und Grapefruit	

## Kiepenkerl's Tipp

### BORDEAUX

<b>KOLONNE NULL CUVÉE ROUGE NO. 3</b>	Glas 0,2l <b>8,50</b>
Der <b>alkoholfreie</b> , tief dunkelrote, vollmundige CUVÉE ROUGE NO. 3 ist eine ansprechende Mischung aus Merlot und Cabernet. Er begeistert mit intensiver Frische und Aromen von roten Früchten, Gewürzen und einem Hauch Eichenholz.	Flasche 0,75l <b>28,50</b>



# WASSER & LIMO

<b>TAFELWASSER</b>	Karaffe 0,25 l spritzig oder still	<b>2,50</b>	Karaffe 0,5 l <b>4,00</b>	Karaffe 1 l <b>6,00</b>
<b>BAD DRIBURGER NATURQUELLE</b>	Flasche 0,25 l still oder classic	<b>3,60</b>	Flasche 0,75 l <b>7,95</b>	
<b>SINALCO</b>	Orange, Cola, Zitrone		Glas 0,4 l <b>4,95</b>	
<b>SCHWEPPES</b>	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		Flasche 0,2 l <b>3,70</b>	
<b>HAUSGEMACHTE INGWER-LIMO</b>	Lecker und super gesund ;-)		Glas 0,2 l <b>5,95</b>	



## PENEDÈS DOP

<b>2024 JEAN LEÓN „3055“ CHARDONNAY</b>	Glas 0,2l <b>9,95</b>	Flasche 0,75 l <b>31,50</b>
---	--------------------------	--------------------------------

Der Chardonnay „3055“ erzählt die Geschichte vom Auswanderer Jean León, der einst als Taxifahrer in New York arbeitete – die Zahl war seine Taxinummer. Später gründete er ein renommiertes Weingut im Penedès, bekannt für limitierte Spitzenweine.

Der Wein besticht mit einem intensiven Bouquet aus exotischen Früchten, Pfirsich, frischer Butter und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt er Struktur, Frische und die Chardonnay-Expertise des Hauses.

## LOIRE

<b>2023 POUILLY FUMÉ DOMAINE LES CHAUMES</b>	Glas 0,2l <b>9,95</b>	Flasche 0,75 l <b>31,50</b>
--	--------------------------	--------------------------------

Jean Jaques Bardin – elegant und ausgewogen, frische Zitrus, Grapefruit, Limette und Mineralnoten

Die leicht angegraute Farbe der Trauben des Pouilly Fumé sind der Grund für seinen Namen (fumer=rauchen).

<b>2023 SANCERRE DOMAINE LES CHAUMES</b>	Glas 0,2l <b>9,95</b>	Flasche 0,75 l <b>31,50</b>
--	--------------------------	--------------------------------

Jean Jaques Bardin – ein herrlich trockener, frischer Sauvignon mit ausgewogener Säure, der Aromen von Stachelbeeren, Grapefruits und Limetten mit sich bringt

## MOSEL

<b>2021 ZELTINGER SONNENUHR, SPÄTELESE</b>	Glas 0,2l <b>8,95</b>	Flasche 0,75 l <b>29,95</b>
--	--------------------------	--------------------------------

Weingut Selbach – perfekte Balance von Fruchtsüsse, Rasse und Mineralität

<b>2023 WEISSBURGUNDER, TROCKEN</b>	Glas 0,2l <b>7,95</b>	Flasche 0,75 l <b>27,50</b>
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------------

Weingut Selbach – herrlicher Weissburgunder von der Mittel-Mosel: saftig, aromatisch,beerig, mild in der Säure

## PFALZ

<b>2024 CHARDONNAY Selektion Grosser Kiepenkerl – glasklar-frisch wie ein Gebirgsquellbach</b>	Glas 0,2l <b>7,20</b>	Flasche 0,75 l <b>24,95</b>
--	--------------------------	--------------------------------

<b>2024 GRAUBURGUNDER Selektion Grosser Kiepenkerl – saftig-fruchtiger Weisser mit lebendiger Frische</b>	Glas 0,2l <b>7,20</b>	Flasche 0,75 l <b>24,95</b>
---	--------------------------	--------------------------------

# WEISSWEIN

<b>PRICKELNDE WEINSCHORLE</b>	Glas 0,2 l Perfekt: kühl, leicht und spritzig!	<b>5,95</b>
-------------------------------	---	-------------

## RHEINGAU

<b>2023 ROBERT WEIL –RIESLING TROCKEN</b>	Flasche 0,375 l <b>16,95</b>
---	---------------------------------

VDP-Weingut – Dieser biologisch erzeugte Riesling aus Kiederich, verführt mit Aromen von grünem Apfel und Pfirsich. Am Gaumen zeigt sich der Wein schlank und kristallin – ein typischer Rheingau Riesling

**JAHRGANGSÄNDERUNGEN BEI  
UNSEREN WEINEN VORBEHALTEN.**

## PFALZ

### 2024 SAUVIGNON BLANC

Vier Jahreszeiten – frische Säure, pikante Johannis- und Stachelbeeraromen, schöne Mineralität. Elegant, spritzig, leicht

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**7,95 27,50**

## NAHE – RHEINHESSEN

### 2024 RIESLING

VDP-Weingut Kruger Rumpf – vom höchsten Punkt in Münster- Sarnsheim blickt man die Nahe entlang hinüber zum Rhein und weiter nach Bingen. In diesem ZWEISTROM-Land, das seit der Römerzeit als Herkunft großer Weine gilt, wächst der Riesling in den besten Ortslagen von Nahe und Rheinhessen

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**8,50 28,50**

## Sonnenschein in Flaschen

### MALLORQUINISCHE URLAUBSSTIMMUNG IM GLAS

#### BALEAREN MALLORCA

### 2023 MACIA BATLE BLANC DE BLANC

Exotische Noten von Pfirsich, Grapefruit, Litschi und Apfel. Am Gaumen weich, mit feiner Mineralität und erfrischender Säure. Ein genussvoller Blanco der Insel!

Glas 0,2l **9,50**  
Flasche 0,75l **31,50**



## ROSÉWEIN

### WEINVIERTEL AUSTRIA

### 2024 ZWEIGELT ROSÉ

Weingut Dürnberg – angenehme mineralische Frische, ausgeprägte Frucht, harmoniert hervorragend zu unserer Gasthausküche

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**7,95 27,50**

### PROVENÇE

### 2024 DOMAINE LES MESCLANES

Leichter erfrischender Roséwein aus der Provence mit perfekt ausbalancierter Frucht und Säure

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**7,50 27,50**

## ROTWEIN

### RHÔNE

### 2022 LAUDUN SOLS&SENS CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**8,50 28,50**

Leckere dunkle Beeren, -Grenache und Syrah -,feine Würze und sanfte Tannine. Eleganter Wein, der Tiefe & Trinkfreude super miteinander verbindet

### APULIEN

### 2023 CENTURIO PRIMITIVO IGP PUGILA

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**8,50 28,50**

Ein verführerischer Duft nach dunklen Beeren, reifen Feigen und einer salzigen Meeresbrise. Körperlich mit intensivem Fruchtextrakt und feinkörnigen Tanninen, fängt dieser Wein die authentische Seele Apuliens ein.

### JOHANNISBERG/RHEINGAU

### 2020 PINOT NOIR WEINGUT CHAT SAUVAGE

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**8,50 28,50**

Zufällig auf dem Weg zum „Top-Arbeitgeber“- Preis, im Rheingau für Sie entdeckt: Seit erst 25 Jahren gibt es das Topweingut Chat Sauvage. Hier im Rieslingland hat man sich ganz auf Pinot Noir und Chardonnay festgelegt. Wie im Burgund – daher auch der französische Name für „Wildkatze“.

Verena Schöttles Weine wurden von Robert M. Parker mit „Power without weight“ beschrieben!

STOSSEN SIE  
MIT UNS AN –  
AUF GROSSARTIGE  
WEINE & BESONDRE  
AUSZEICHNUNGEN

JAHRGANGSÄNDERUNGEN BEI  
UNSEREN WEINEN VORBEHALTEN.



## BORDEAUX

### 2019 MÜNSTERSCHER ROTSPON

Exklusiv für unseren Schwesternbetrieb Butterhandlung Holstein auf Flaschen gezogen – Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, im Eichenfass gelagert. Aromen von dunklen Beeren und feiner Kirsche – feine Würze

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**7,50 27,50**

## RIOJA – SPANIEN

### 2022 LEZA GARCÍA RESERVA

#### RIOJA DOCA

Aus 90% Tempranillo und 10% Garnacha aus der Rioja Alta. Intensives Kirschrot, duftend nach reifen Früchten, Gewürzen und feinen Holznoten. Am Gaumen rund, weich und frisch mit eleganten Tanninen und langem Abgang.

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**7,50 27,50**

**TIPP:**  
PASST SUPER  
ZU UNSEREM  
RUMPSTEAK!

## PFALZ

### 2023 SPÄTBURGUNDER

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
Selektion Grosser Kiepenkerl **7,50 27,50**  
– rund und saftig – so muss in Spätburgunder sein! Kontrolle der Traubenqualität und der Weinbergspflege plus Modernste Kellertechnik sind das Erfolgsrezept der Genossen

## BADEN

### 2021 HERRENSTÜCK

Glas 0,2l Flasche 0,75 l  
**SPÄTBURGUNDER 8,50 28,50**  
Bickensohler Weinvogtei – mehrfach ausgezeichneter Spätburgunder – wie z.B. von Vinum mit dem Deutschen Rotweinpreis 2022: GOLD: im Barrique ausgebaut. Feine Noten von jungem Port und reifer Frucht, sowie Vanilletöne.

## SPRIT

### WACHOLDER EVERSBUSCH

Westfälisch, 46%ig

2 cl **3,80**

### DINKELKORN

im Eichenfass gereift  
Brennerei Ehringhausen est. 1962

2 cl **4,50**

### MAIKÄFERFLUGBENZIN

Sauerländer Apothekerbrand mit 16 Kräutern, 45%ig

2 cl **4,50**

### KORN MIT SCHUSS

2 cl **2,60**

### KORN

2 cl **3,90**

### WESTFÄLISCHER AUFGESETZTER

Schwarze Johannisbeere

2 cl **3,50**

### SHERRY SANDEMANN

Dry / Medium

4 cl **5,20**

### MARTINI

Bianco / Rosso

4 cl **5,50**

### CAMPARI SODA

4 cl **5,50**

### APPENZELLER

Alpenbitter – Kräuterlikör

2 cl **4,50**

### RAMAZZOTTI

2 cl **3,95**

### HERRENCREMELIKÖR

4 cl **5,95**

### LINIE AQUAVIT

2 cl **3,95**

### MALTESER AQUAVIT

2 cl **3,95**

### FERNET BRANCA

2 cl **3,95**

### GRAPPA

2 cl **7,95**

Nonino-Vuisinâr Riserva

### HENNESSY XO COGNAC

2 cl **15,50**

### KRÄUTERREICH

2 cl **5,50**

Kräuterlikör mit Eis und Zitrone

### MANDARINE NAPOLÉON

2 cl **4,95**

Cognac Likör

### CALVADOS

2 cl **11,00**

### CHÂTEAU DU BREUIL

#### 15 YEARS

Mitten im grünen Herzen der Normandie liegt das Château du Breuil. Assemblage von mindestens 15 Jahre und älterem Calvados. Noten von saftigen Orangen, feinen Mandeln, reifen Äpfeln und subtilen Quitten.



## ORANGE GEIST – DER KLEINE LORD NO7

Brennerei Ehringhausen EST. 1962, Werne  
Orange macht happy! ☺ Die positive  
Wirkkraft reifer Orangen ist legendär, wird  
gesagt. Die feste Schale der sizilianischen Bio-  
Orangen entfalten dichte, vollfruchtige Zitrus-  
noten, wirken anregend und erfrischend.

### Geniesser-Tipp

## DUETT VON MINITAFEL ZARTBITTERSCHOKI 9,50 UND BRENNEREI EHRINGHAUSEN'S DER KLEINE LORD NO7

Der Gründer der Münsterländer Brennerei,  
genannt „kleiner Lord“, fiel durch  
seinen ungewöhnlichen Kleidungs-  
stil auf. Die Besonderheit der  
LORD-Reihe liegt in den verschie-  
denen Holzfässern, in denen die  
Brände reifen. Nr. 7 alterte in  
hiesigem Kastanienholz und erhielt  
Aromen von süßem Karamell, Pflaume  
und Rosine. Passt super zur Schokolade!

**TIPP:**  
PASST SUPER  
ZUR BITTER-  
SCHOKOLADE,  
DIE WIR DAZU  
SERVIEREN!

## ALTE OBSTBRÄNDE

weich und fruchtig, in Eiche gereift –  
Aprikose, Pflaume, Williamsbirne

je 2 cl 6,95

## LIEBLINGE VON UNSERER HAUSBRENNEREI SCHEIBEL, SERIE „ALTE ZEIT“:

### APRICOT BRANDY

2 cl 9,50

### ORANGEN BRANDY

2 cl 9,50

### PRUNE BRANDY

2 cl 9,50

### WILD-HIMBEER-BRAND

2 cl 9,90

### SCHEIBEL EDELES FASS – MARILLE

2 cl 9,50

### WILDE BERGKIRSCHEN

2 cl 9,50

### SCHEIBEL EDLES FASS HASELNUSS

2 cl 7,50

### PREMIUM WILLIAMS-BIRNENBRAND

aus dem Hochschwarzwald, mit Birne in der  
Flasche, am Tisch eingeschenkt.

2 cl 7,90

2 cl 7,50

## TEE aus losen Blättern – frisch für Sie gebrüht

### THIELE & FREESE OSTFRIESENMISCHUNG

### DARJEELING CASTELTON

blumige Eleganz mit dem köstlich runden Aroma einer  
Sommerpflückung

### GREEN LEAF

seltener Grüner Darjeeling aus  
handgepflückten Blattknospen



### VERSCHIEDENE TEESORTEN

Kamillentee | Pfefferminztee  
gemischter Kräutertee | Früchtetee

### FRISCHER INGWERTEE

Grosse Tasse je 4,50

## KAFFEE & KAKAO



Alle Milchgetränke werden  
mit feinster Weidemilch vom  
Hof Grosse Kintrup zubereitet.

Grosse Tasse Normal

5,00 3,40

### ESPRESSO

3,00

### DOPPELTER ESPRESSO

4,20

### CAPPUCCINO

4,20

### LATTE MACCHIATO

4,50

### MILCHKAFFEE

4,50

### HEISSE SCHOKI

4,50

mit Sahne

5,30

Wir finden, dass  
Pflanzenmilch  
keinen Aufpreis  
kosten sollte!



Deshalb bereiten wir Ihnen alle  
Heissgetränke auch gerne kostenlos  
mit Oatly Hafermilch zu.