



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

 **MÜNSTERLÄNDER MINISTRONE** 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 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-Hähnchen

UNSERE BEILAGENSALATE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊


 **KLEINER WIRTSHAUSSALAT** 6,95
Blatt und Rohkostsalate

 **ROTKOHL-SALAT** 6,50
 mit Cranberrys und Granatapfelkernen – süßlich-sauer angemacht


 **EISBERGSALAT „SYLT“** 7,50
mit Beeren und getrockneten Aprikosen in Sauerrahm

GASTHAUS-VEGGIES

 **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 14,95
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu gr. Portion 19,50
Salzkartoffeln, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate

 **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 geschmort, mit veganem Rotwein abgeschmeckt und mit Salzkartoffeln serviert.

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

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

WIR LIEBEN'S!

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

NEU NÜRNBERGER ROSTBRATWÜSTCHEN 15,95

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

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.

NEU WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN 19,95

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



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

Saucen

Sour-Cream	+ 3,90
Pilze in Rahm	+ 5,50
Pfeffersauce vegan möglich	+ 4,00
Jus vegan möglich	+ 3,50
Pusztasauce	+ 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

eine Kugel: 3,90

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

jede weitere Kugel: 2,50

STEIRER EISCREME

7,95

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

NEU NOUGAT MOUSSE 10,50

Mit leckerem Orangen-Maracuja Kompott