



Spargelkarte

Quietschfrisch und unglaublich lecker – wie immer 😊 vom Hof Lütke Zutelgte

- | | | | |
|---|--|--|---------------------|
| <p> 10 MONATE HERBEIGEGEHNT – SPARGELCREMESÜPPCHEN mit Spargeleinlage, frischem Schnittlauch und knusprigem Steinofenbaguette</p> | <p>kl. Portion 8,95 gr. Portion 12,95</p> | <p>MÜNSTERLÄNDER STANGENSPPARGEL MIT GEBRATENEM FILET VOM ZANDER, ON TOP LECKERE BÜSUMER KRABBen dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise</p> | <p>39,95</p> |
| <p> ELSA'S CITY PICKNICK TIPP Salat von grünem und weißen Spargel, gemixt mit Mango, Basilikum und Erdbeere in fruchtig pikantem Mango-Chili-Dressing mariniert, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette</p> | <p>kl. Portion 15,95 gr. Portion 21,95</p> | <p>KIKOK-HÜHNCHEN mit Ragout von grünem und weißem Spargel, mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu bunter Gemüseris</p> | <p>29,95</p> |
| <p> SPARGEL-TARTE grüner und weißer Spargel mit buntem Gemüse auf Mürbeteig ausgebacken, mit Bergkäse gratiniert, dazu bunter Gartensalat mit Honig-Senf-Dressing</p> | <p>19,95</p> | <p>EIN GRUSS AUS DEM GARTEN Sanft gegarte Münsterländer Ofenkartoffel – gefüllt mit Lachs-Dill-Schmand, getoppt mit grünem und weißem Spargel</p> | <p>23,95</p> |
| <p> MÜNSTERLÄNDER STANGENSPPARGEL mit Petersilienkartoffelchen und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise</p> | <p>23,95</p> | <p>MÜNSTERLÄNDER STANGENSPPARGEL MIT RUMPSTEAK AUS EXTENSIVER WEIDEHALTUNG (220g) dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise</p> | <p>48,95</p> |
| <p> MÜNSTERLÄNDER STANGENSPPARGEL mit Petersilienkartoffelchen und veganer Buttersauce oder veganer Sauce Hollandaise</p> | <p>23,95</p> | <p>HAUSMANNSKOST Jägerhackbraten gefüllt mit grünem und weißem Spargel, sowie Möhrchen, dazu Spargelragout und frische Spätzle</p> | <p>21,50</p> |
| <p>MÜNSTERLÄNDER STANGENSPPARGEL MIT KOCHSCHINKEN AUS DER LÜNEBURGER HEIDE AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG UND KATENRAUCHSCHINKEN dünn aufgeschnitten – dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise</p> | <p>29,95</p> | <p>MÜNSTERLÄNDER STANGENSPPARGEL MIT ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND (90g) Unser Roastbeef wird bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart. Kalt aufgeschnitten – dazu Petersilienkartoffelchen und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise</p> | <p>34,95</p> |
| <p>MÜNSTERLÄNDER STANGENSPPARGEL MIT KNUSPRIG GEBRATENEM SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN mit Christo-Zitrone, Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise</p> | <p>33,95</p> | <p> SPARGELRAGOUT MIT FRISCHEM KERBEL grüner und weißer Spargel mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu feiner Gemüseris</p> | <p>23,50</p> |
| <p> MÜNSTERLÄNDER STANGENSPPARGEL MIT KNUSPRIG GEBRATENEM VEGANEM SCHNITZEL dazu Petersilienkartoffeln und veganes Butter-Sößchen</p> | <p>33,95</p> | | |
| <p>FRÜHLINGSSPIESS Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt, mit unserer homemade BBQ-Sauce, abwechselnd gespießt mit knackigem Gemüse, dazu unser knackiger Spargelsalat aus grünem und weißem Spargel, Mango, Basilikum und Erdbeeren – mariniert in fruchtig pikantem Mango-Chili-Dressing, dazu unser Steinofenbaguette</p> | <p>33,50</p> | | |



... UND HIER DAS ALKOHOLFREIE MATCH ZU IHREM SPARGELGERICHT:

BADEN- KAISERSTUHL
MÜLLER THURGAU
alkoholfrei (<0,5 Vol%)
– trocken – Baden/Kaiserstuhl
Aromen von grünem Apfel, Muskat und Grapefruit

Glas 0,2l **7,50**
Flasche 0,75l **23,00**

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 Dippes

 **10 MONATE HERBEIGESEHNT – SPARGELCREMESÜPPCHEN** 8,95
mit Spargel einlage, frischem Schnittlauch und knuspriges Steinofenbaguette 12,95

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

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** 14,95
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette 19,95

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


TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER 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** 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 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 Frühling 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 SIND GLUTENINTOLERANT ODER HABEN ALLERGIEN?

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



 vegetarisch  vegan

GASTHAUS - VEGGIES

SPARGEL-TARTE 19,95
 grüner und weißer Spargel mit buntem Gemüse auf Mürbeteig ausgebacken, mit Bergkäse gratiniert, dazu bunter Gartensalat mit Honig Senf Dressing

GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS kl. Portion 14,95
gr. Portion 19,50
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch, mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate
 VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

HERZHAFT 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 Spargel und Kräutern gefüllt, dazu Spargelragout und frische Spätzle

BERLIN CALLING UNSERE VEGANE CURRYWURST 17,50
 – 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-Grünpeffersauce, dazu knusprige Pommes

VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL 23,95
 hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

GRÜNGRÜNGRÜN SIND REGINA'S FEINE NUDELN 18,95
 frische Tagliatelle in hausgemachtem Kräuter-Pesto mit Ofenkirschtomaten-Rispe und veganen Parmesanspänen

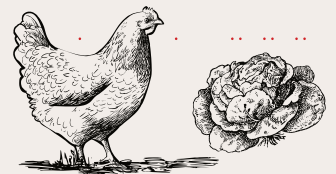
BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL 21,95
 mit Rauke, kandierten Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

PILZE À LA CRÈME 18,95
 mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern

OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE 16,95
 sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

SPARGELRAGOUT MIT FRISCHEM KERBEL 23,50
 grüner und weißer Spargel mit Möhrchen, Erbsen, Kaiserschoten und Champignons, dazu feiner Gemüsereis

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 karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette

ELSA'S CITY PICKNICK kl. Portion 15,95
gr. Portion 21,95
 Salat von grünem und weißen Spargel, gemixt mit Mango, Basilikum und Erdbeere in fruchtig pikantem Mango-Chili-Dressing mariniert, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette

UNSERE BEILAGENSALATE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊

KLEINER WIRTSCHAUSSALAT 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

FISCH



KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

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

kl. Portion

18,95

gr. Portion

26,95

FRIESETELLER

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

28,95

CAPTAINS-TELLER

Filetstücke vom Zander, knusprig gebraten mit Senfsoße, 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 KLASSIKER



KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL

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

22,50

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

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

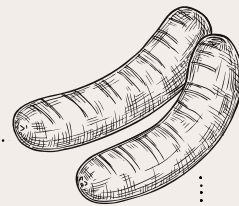
WIR LIEBEN'S!

HUNSRÜCKER SÜLZE

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

18,95

...und hier geht's um die Wurst



NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN

von der Schwäbisch Bäuerrlichen Erzeugergemeinschaft, mit gebräunten Zwiebelchen, Bratenjus, Sauerkraut und Bratkartoffeln

15,95

KIEPENKERL'S CURRYWURST

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

17,50

BAUERN-BRATWURST

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

17,50



BERLIN CALLING UNSERE VEGANE CURRYWURST

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

17,50

GOURMET-STREETFOOD ERGÄNZT DURCH EIN GLAS CHAMPAGNER +10,80

JÄGERSCHNITZEL DELUXE

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

25,50

PUSZTA SCHNITZEL

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

23,95



DIE BESTE KINDERSPEISE-KARTE DEUTSCHLANDS ...

gibt's bei uns – ausgezeichnet vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Kleine Gäste bis 12 Jahre finden hier leckere Lieblingsgerichte, kindgerecht zubereitet, mit wenig Zucker und zurückhaltend gewürzt.



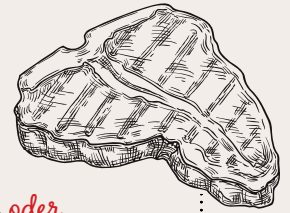
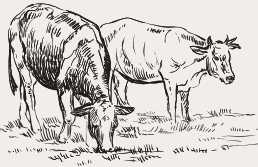
vegetarisch



vegan

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!



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

HAUSMANNSKOST **21,50**
Jägerhackbraten gefüllt mit grünem und weißem Spargel, sowie Möhrchen, dazu Spargelragout und frische Spätzle

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

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

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.



RHEINISCHER SAUERBRATEN **25,95**
vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

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

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**

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
Spargel **+ 10,95**

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**
Sauce Hollandaise, von Hand aufgeschlagen **+ 5,00**
Vegane Sauce Hollandaise **+ 4,50**

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

DESSERT HINTERHER?

HERRENGEDECK 9,95

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

DAMENGEDECK 9,95

Mini-Probierportion Damencreme, dazu einen Espresso

SAY CHEEEEESE! 10,95

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



STEIRER EISCREME 7,95

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

OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 11,95

mit hausgemachtem, veganem Erdbeer-Basilikum-Sorbet

CRUMBLE VON JUNGEM RHABARBER UND ERSTEN ERDBEEREN 11,95

lauwarm serviert, mit einer köstlichen, veganen Bourbon-Vanille-Sauce

LLD – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50

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

NOUGAT MOUSSE 10,50

Mit frühlingshaftem Orangen-Maracuja Kompott

WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME 8,95

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME 8,95

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

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET 3,90

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Marzipan – sowie tagesfrisches veganes Erdbeer-Basilikum-Sorbet

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.

