

# 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

 **10 MONATE HERBEIGEGEHNT –  
SPARGELCREMESÜPPCHEN** 8,95  
mit Spargelrinne, frischem Schnittlauch 12,95  
kl. Portion  
gr. Portion

 **WIRTSCHAUSSALAT** 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-Hühnchen

*Auf rein pflanzlicher Basis werden diese Tiere mit Weizen und  
Mais gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen  
und schmecken wie „früher“*




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

### GASTHAUS-VEGGIES

 **MÜNSTERLÄNDER STANGENSPIGEL** 23,95  
 mit Petersilienkartöffelchen und frisch aufgeschlagener  
Sauce Hollandaise

 **MÜNSTERLÄNDER STANGENSPIGEL** 23,95  
 mit Petersilienkartöffelchen und veganer Buttersauce  
**oder** veganer Sauce Hollandaise

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

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

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

## FISCH

**FRIESETELLER** 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

**NEU EIN GRUSS AUS DEM GARTEN** 23,95  
Sanft gegarte Münsterländer Ofenkartoffel – gefüllt mit Lachs- Dill-Schmand, getoppt mit grünem und weißem Spargel

## 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



**HUNSRÜCKER SÜLZE** 18,95  
mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

**NEU MÜNSTERLÄNDER STANGENSPIEGEL MIT KOCHSCHINKEN AUS DER LÜNEBURGER HEIDE AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG UND KATENRAUCHSCHINKEN** 29,95  
dünn aufgeschnitten – dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

**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 MÜNSTERLÄNDER STANGENSPIEGEL MIT ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND (90g)** 34,95  
Unser Roastbeef wird bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart. Kalt aufgeschnitten – dazu Petersilienkartoffeln und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

**NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN** 15,95  
von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, mit gebräunten Zwiebelchen, Bratenjus, Sauerkraut und Bratkartoffeln

**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.

**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

### 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  
Spargel + 10,95

### Saucen

Sour-Cream + 3,90  
Pilze in Rahm + 5,50  
Pfeffersauce vegan möglich + 4,00  
Jus vegan möglich + 3,50  
Puszta-Sauce + 3,50  
Trüffelmayo + 2,90  
Sauce Hollandaise, *von Hand aufgeschlagen* + 5,00  
vegane Sauce Hollandaise + 4,50

*Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak, unserem vegetarischem oder 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

**HAUSEGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS** eine Kugel: 3,90

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade und Marzipan, – sowie tagesfrisches, jede weitere Kugel: 2,50  
veganes Erdbeer-Basilikum-Sorbet

**STEIRER EISCREME** 7,95

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

**NOUGAT MOUSSE** 10,50

Mit frühlingshaftem Orangen-Maracuja Kompott

vegetarisch vegan