



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 Muschelnudeln, verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut 😊)

 **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-Hähnchen

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

 **VERY NÖRDEUTSCH KNACKIG QUIETSCHGRÜNER BUSCHBOHNEN-SPECKSALAT** 24,95
mit Matjesfilets, eingelegten roten Zwiebelchen und unseren knusprigen Bratkartoffeln


 **NORDSEE-PICKNICK IN DEN DÜNEN** 21,95
Matjes-Kartoffelsalat – fein abgeschmeckt, mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Radieschen, dazu 2 hartgekochte Eier und Meerrettich-Sahne

GASTHAUS-VEGGIES


 **BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** 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

FISCH

 **TATAR VOM MATJES** 21,95
mit knackigen Äpfelchen, Dill und Zwiebelwürfeln auf unserem Kiepenkerl-Kartoffelstampf, on top mit einem leckeren Klecks Dill-Crème Fraîche

 **VERY NÖRDEUTSCH KNACKIG QUIETSCHGRÜNER BUSCHBOHNEN-SPECKSALAT** 24,95
mit Matjesfilets, eingelegten roten Zwiebelchen und unseren knusprigen Bratkartoffeln

 **NORDSEE-PICKNICK IN DEN DÜNEN** 21,95
Matjes-Kartoffelsalat – fein abgeschmeckt, mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Radieschen, dazu 2 hartgekochte Eier und Meerrettich-Sahne



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

BAUERN-BRATWURST 17,50

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

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
Kartoffelpüree	+ 4,95

Gemüse-Beilagen

Marktgemüse <i>vegan möglich</i>	+ 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 <i>vegan möglich</i>	+ 4,00
Jus <i>vegan möglich</i>	+ 3,50
Pusztá-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

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50

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

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS 3,90

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

NEU PISTAZIEN EISCREME DI PALERMO 9,50

Bella Italia auf dem Löffel – hausgemachtes Pistazien-Eis, dazu die ersten Hof-Erdbeeren und ein Klecks rahmige Sahne