

Moin, lieber Matjes!

Wenn die Sonne höher steigt und der Sommer in greifbare Nähe rückt, hält auch in unserer Küche der Geschmack des Nordens Einzug: Matjes-zart, jung und sanft gesalzen aus nachhaltiger Scheveninger MSC-Fischerei.

MATJES- VORSPEISEN:

VERY NÖRDDEUTSCH KNACKIG QUIETSCHGRÜNER BUSCHBOHNEN-SPECKSALAT

14,50

mit Matjesfilets und eingelegten roten Zwiebelchen, dazu Steinofenbaguette

NORDSEE GOES BANGKOK

13,95

Matjes „Asia Style“ mit Mango-Gurkensalat, Sweet Chili-Limetten-Dressing, geröstetem Sesam, dazu knusprige Bratkartoffeln und Wasabi-Mayo

MATJESFILET MIT REIBEKÜCHLEIN

13,95

Apfel-Meerrettich-Schmand, eingelegte rote Zwiebelchen, Dill, dazu ein Bouquet aus marinierten Blattsalaten

MATJES- HAUPTSPEISEN:

VERY NÖRDDEUTSCH KNACKIG QUIETSCHGRÜNER BUSCHBOHNEN-SPECKSALAT

24,95

mit Matjesfilets, eingelegten roten Zwiebelchen und unseren knusprigen Bratkartoffeln

MÜNSTERLÄNDER OFENKARTOFFEL

21,95

sanft gegart, fein gefüllt mit Matjes-Dillhappen in Rahm, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

NORDSEE-PICKNICK IN DEN DÜNEN

21,95

Matjes-Kartoffelsalat – fein abgeschmeckt, mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Radieschen, dazu 2 hartgekochte Eier und Meerrettich-Sahne

TATAR VOM MATJES

21,95

mit knackigen Äpfelchen, Gurken, Dill und Schalotten auf unserem Kiepenkerl-Kartoffelstampf, on top mit einem leckeren Klecks Dill-Crème Fraîche

NORDSEE GOES BANGKOK

23,95

Matjes „Asia Style“ mit Mango-Gurkensalat, Sweet Chili-Limetten-Dressing, geröstetem Sesam, dazu knusprige Bratkartoffeln und Wasabi-Mayo

MATJESFILET MIT REIBEKÜCHLEIN

24,50

Apfel-Meerrettich-Schmand, eingelegte rote Zwiebelchen, Dill, dazu ein Bouquet aus marinierten Blattsalaten

MATJES HAUSFRAUEN ART

19,95

Filets in herzhafter Sauce aus Äpfeln und saurer Sahne, dazu junge Pellkartöffelchen (ungeschält)

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 Dippis

 **MÜNSTERLÄNDER MINESTRONE** kl. Portion 8,95
 mit Ackerbohnen und Muschelnudeln, gr. Portion 12,50
verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut 😊),
dazu unser Steinofenbaguette

KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE kl. Portion 8,95
mit oder ohne (☺) gerösteten *Mettwurstscheib-* gr. Portion 12,50
chen aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser
knuspriges Steinofenbaguette
oder
mit *Kutterkrabben* und Dill, dazu unser
knuspriges Steinofenbaguette kl. Portion 9,95
gr. Portion 13,95

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

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

TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER Probier-
Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und portion 10,95
Schweineherz, werden nach traditioneller
Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das
man mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben
Steinofenbaguette

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

 **WIRTSCHAUSSALAT** 10,95
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radies-
chensalat, 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 für zwei 26,90
Service
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

QUICHE MÉDITERRANÉE **19,95**

 Lauch, Paprika, Zucchini und weiße Champignons auf Mürbeteig ausgebacken, mit Bergkäse und Ziegenkäse gratiniert, getoppt mit Tomaten und Thymian, dazu bunter Gartensalat mit Honig-Senf Dressing



GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS **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

kl. Portion

14,95

gr. Portion

19,50

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

...werfen Sie gerne noch einen Blick in unsere  Steakkarte!

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 **19,95**

NACH SÜDTIROLER REZEPT
auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne



VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL **22,95**

hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit pikanter Paprika-Grün-pfeffersauce, dazu knusprige Pommes

VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL **23,95**

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

BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL **21,95**

mit Rauke, kandierten Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse



JÄGER-PASTA **19,50**

 Kiepenkerl's Wald und Wiesen Carbonara – scharf angebratene Pilze mit Thymian, in einer cremigen Sauce aus Freilandeiern und einem Schuss Rahm, serviert mit Tagliatelle auf Wunsch mit Parmesan + vegane Bacon-Flakes

+1,50

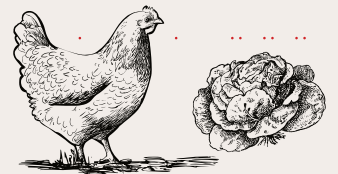
PILZE À LA CRÈME **18,95**

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

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 karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette

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 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** kl. Portion 18,95
gr. Portion 26,95
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate

- FRIESENTELLER** 28,95
Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert

- CAPTAINS-TELLER** 33,95
Filetstücke vom Zander, knusprig gebraten mit Senfsauce, Büsumer Krabben und knusprigen Bratkartoffeln

-  **WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ** 29,95
in der Pfanne geröstete Waldpilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu unsere leckere Senfsauce, Kartoffelstampf und Sauerkraut

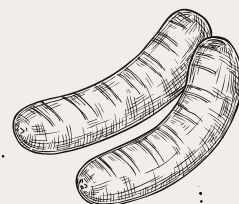
UNSERE KLASSIKER



- KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL** 22,50
paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei
ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

- JÄGERSCHNITZEL DELUXE** 25,50
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

...und hier geht's um die Wurst



- NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSCHEN** 15,95

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

- 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

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

- UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND** 26,95

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

WIR
LIEBEN'S! ❤️

- HUNSRÜCKER SÜLZE** 18,95

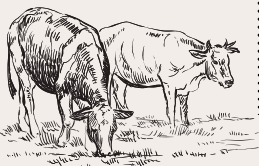
mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

- 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.

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!



NEU JÄGERHACKBRATEN 21,50

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

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



PUSZTA SCHNITZEL 23,95

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

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



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 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
3 Mini-Reibeküchlein	+ 5,95
Spätzle	+ 4,95
Kartoffelsalat	+ 4,95
Kartoffelpüree	+ 4,95

Gemüse-Beilagen

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

Saucen

Sour-Cream	+ 3,90
Pilze in Rahm	+ 5,50
Pfeffersauce vegan möglich	+ 4,00
Barbecue-Sauce	+ 2,90
Jus vegan möglich	+ 3,50
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 Damencreme, dazu einen Espresso

9,95

NEU

PISTAZIEN EISCREME DI PALERMO

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

9,95



OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem, veganem Erdbeer-Basilikum-Sorbet

11,95



STEIRER EISCREME

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

7,95



WALDBEEREN-CRUMBLE

11,95



lauwarm mit feiner, veganer Bourbon Vanille Sauce



CHEESE PLEASE!

Ziegenkäseballchen mit knusprigem Steinofen-baguette, dazu unser süß-scharfes Feigen-Chutney garniert mit Kürbiskernen

8,95

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

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

9,50

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



HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Pistazie – sowie tagesfrisches veganes Erdbeer-Basilikum-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 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.



vegetarisch vegan