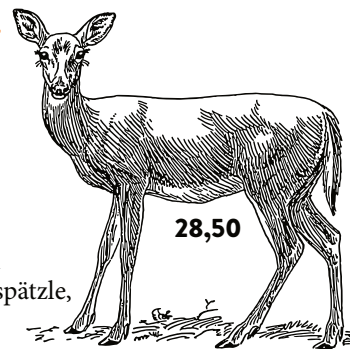


Flurra - es herbstelt

verliebt in warme Farben, knisterndes Laub & herzhafte Aromen...



FRÜHHERBSTLICHES
HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN
mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote, dazu unser Steinofenbaguette

kl. Portion **8,95**
gr. Portion **12,50**

ROASTBEEF-SALAT HUBERTUS
zartes Roastbeef vom Charolais-Rind, schonend 3 Stunden auf eine Kerntemperatur von 60°C gegart und in Scheiben aufgeschnitten. Begleitet von geschmorten Waldpilzen und Staudensellerie, verfeinert mit edlem, gereiftem Sherry-Essig – kalt serviert.

kl. Portion **18,50**
gr. Portion **26,50**

HERBSTLICHER HIRTENSALAT
Bunte Blattsalate in Balsamico-Ahorn-Dressing, serviert mit lauwarmer Ofen-Rote Bete, Kürbispalten, Zwiebelchen und Thymian. Verfeinert mit mariniertem Feta und gerösteten Kürbiskernen, dazu frisches Steinofenbaguette

23,95

HOKKAIDO-KÜRBIS-TARTE
fein gewürfelter Mix aus Kürbis, Möhre und Porree, pikant gewürzt, dazu Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

19,95



VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL
hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Weizenbasis, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

23,95

JÄGER-PASTA
Kiepenkerl's Wald und Wiesen-Carbonara – Pilze angebraten, kombiniert mit Kürbiswürfeln, Parmesan, klassisch mit Eigelb und einem Schuss Rahm, serviert auf leckeren Tagliatelle

19,95

+1,50

VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN
gefüllt mit Gartenkräutern, in Pilzen à la crème, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

21,50

SONNTAGESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL

feines Hirschragout – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

28,50

KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN **18,95**

Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis – Schicht für Schicht in Rahm, getoppt und gratiniert mit Allgäuer Bergkäse, dazu pikante Grün-Pfeffer-Sahnesauce und bunte Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

JÄGERSCHNITZEL DELUXE **25,50**

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

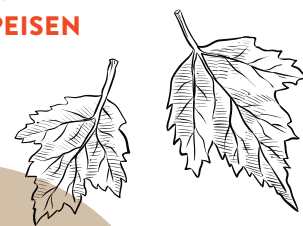
WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ **29,95**

in der Pfanne geröstete Pilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu Kartoffelstampf und Ofenkürbis-Spalten

STEIRER EISCREME **7,95**

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

UNSERE WEINTIPPS ZU UNSEREN HERBSTLICHEN SPEISEN



LAUDUN SOLS&SOLS CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

2023 – leckere dunkle Beeren, - Grenache und Syrah -, feine Würze und sanfte Tannine. Eleganter Wein, der Herbst & Trinkfreude super miteinander verbindet 😊

Glas 0,2 l **8,50**
Flasche 0,75 l **28,50**

KOLONNE NULL CUVÉE ROUGE NO. 3

Der **alkoholfreie**, tief dunkelrote, vollmundige CUVÉE ROUGE NO. 3 ist eine ansprechende Mischung aus Merlot und Cabernet. Er begeistert mit intensiver Frische und Aromen von roten Früchten, Gewürzen und einem Hauch Eichenholz.

Glas 0,2 l **8,50**
Flasche 0,75 l **28,50**



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 wohlfühlen. Das 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 vegetarischen Dipps und unserem veganen (ohne Gänse-) Schmalz 😊

FRÜHHERBSTLICHES HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN 8,95 mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwernote, dazu unser Steinofenbaguette 12,50

KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE 8,95 mit oder ohne ☺ gerösteten Mettwurst-scheibchen aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette 12,50 oder mit Kutterkrabben und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette 9,95

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

KIEPENKERL'S GRAVED LACHS 18,95 sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Agaven-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 Herbst 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

Liebings-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

 **HOKKAIDO-KÜRBIS-TARTE** 19,95
 fein gewürfelter Mix aus Kürbis, Möhre und Porree, pikant gewürzt, dazu Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing 

 **STEAK VOM OFEN-SELLERIE**
Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter — eine Auswahl an Beilagen finden Sie in unserer Steakkarte
 auf Wunsch vegan möglich

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

 **HELLO HEIMAT - THE GERMAN KLASSIKER GOES VEGAN** 18,50
 2 gebratene Plant-Based-Würstchen mit gebräunten Zwiebelchen, Sauerkraut, Bratkartoffeln und einem Klecks Senf

 **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 Weizenbasis, mit pikanter Paprika-Grün-pfeffersauce, dazu knusprige Pommes

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

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

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

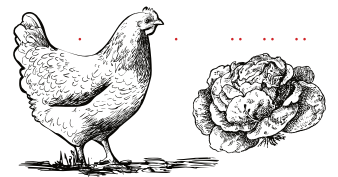
 **JÄGER-PASTA** 19,95
 Kiepenkerl's Wald und Wiesen-Carbonara – Pilze angebraten, kombiniert mit Kürbiswürfeln, Parmesan, klassisch mit Eigelb und einem Schuss Rahm, serviert auf leckeren Tagliatelle
+ vegane Bacon-Flakes +1,50

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

 **BERLIN CALLING UNSERE VEGANE CURRYWURST** 18,50
– Der Hauptstadt-Klassiker – 2 gebratene Plant-Based-Würstchen mit unserer leckeren fruchtig-pikanten Kiepenkerl's Currysauce, dazu knusprige Pommes

 **KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN** 18,95
 Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis – Schicht für Schicht in Rahm, getoppt und gratiniert mit Allgäuer Bergkäse, dazu pikante Grün-Pfeffer-Sahnesauce und bunte Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

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

 **HERBSTLICHER HIRTENSALAT** 23,95
 Bunte Blattsalate in Balsamico-Ahorn-Dressing, serviert mit lauwarmer Ofen-Rote Bete, Kürbispalten, Zwiebelchen und Thymian. Verfeinert mit mariniertem Feta und gerösteten Kürbiskernen, dazu frisches Steinofenbaguette

UNSERE BEILAGENSALATE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊

-  **KLEINER WIRTSCHAUSSALAT** 6,95
Blatt und Rohkostsalate
-  **ROTKOHL SALAT** 6,50
mit Cranberrys – süßlich-sauer angemacht
-  **EISBERGSALAT „SYLT“** 7,50
mit Beeren und getrockneten Aprikosen in Sauerrahm

FISCH



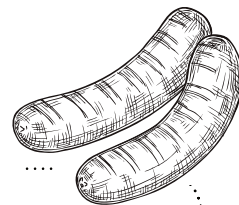
- KIEPENKERL'S GRAVED LACHS** 18,95
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Agaven-Senfsauce und marinierte Blattsalate
kl. Portion 18,95
gr. Portion 26,95
- FRIESENTELLER** 28,95
Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert
-  **WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ** 29,95
in der Pfanne geröstete Pilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu Kartoffelstampf und Ofenkürbis-Spalten
-  **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



- 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 ROSTBRATWÜSTCHEN 15,95

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

KIEPENKERL'S CURRYWURST 18,95

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

BAUERN-BRATWURST 18,95

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

HELLO HEIMAT THE GERMAN KLASSIKER GOES VEGAN 18,50

2 gebratene Plant-Based-Würstchen mit gebräunten Zwiebelchen, Sauerkraut, Bratkartoffeln und einem Klecks Senf

BERLIN CALLING UNSERE VEGANE CURRYWURST 18,50

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



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

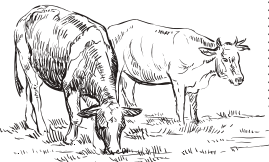


OXFORD OFENKARTOFFEL 22,50

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!



JÄGERHACKBRATEN

21,50

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

HUNSRÜCKER SÜLZE

18,95

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

NEU SONNTAGESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL

27,50

feines Hirschragout – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten 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-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

RHEINISCHER SAUERBRATEN

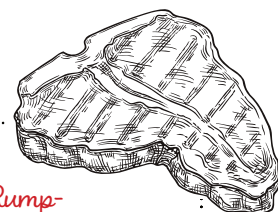
25,95

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 Sellerie-Steak genau sozusammen, 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 17,95

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
Kartoffel-Kürbis-Gratin	+ 8,95
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
Kürbisspalten		+ 5,95
Ofen-Rote-Bete		+ 5,95

Saucen

Sour-Cream		+ 3,90
Pilze in Rahm		+ 5,50
Pfeffersauce	<i>vegan möglich</i>	+ 4,00
Barbecue-Sauce	🌱	+ 2,90
Jus	<i>vegan möglich</i>	+ 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 Damencrème, dazu einen Espresso

9,95

NEU

HAUSGEMACHTES MANDEL-MARZIPAN-EIS

verfeinert mit aromatischen Rum-Zwetschgen

9,95

OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem, veganem Kirsch-Sorbet

11,95

VEGAN

ZWETSCHGEN-CRUMBLE

NEU

lauwarm mit feiner, veganer Bourbon Vanille Sauce

11,95

LLD 🍌 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

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

9,50

CHEESE PLEASE!

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

8,95

STEIRER

STEIRER EISCREME

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

7,95

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

VEGAN

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Mandel-Marzipan – sowie tagesfrisches veganes Kirsch-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.



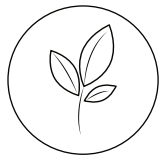
KONSEQUENT REGIONAL

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