

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 Kuttermkrabben und Dill 9,95
-  **FRÜHHERBSTLICHES HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN** 8,95
 mit karamellisierten Kürbiskernen und feiner Ingwerrote
-  **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 :-)

GASTHAUS-VEGGIES

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

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“*
-  **ROASTBEEF-SALAT HUBERTUS** kl. Portion 18,50
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. gr. Portion 26,50
-  **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

FISCH

NEU BREMER HERINGSSTIPP 18,95
im Steintopf serviert, mit Äpfeln, saurer Sahne und knackigen Gurken, dazu Pellkartoffeln

NEU OFENKARTOFFEL NORDERNEY 18,95
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel on top Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

UNSERE KLASSIKER

BAUERN-BRATWURST 18,95
2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Bratkartoffeln und ein Klecks Bratenjus

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜSTCHEN 15,95
von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, mit gebräunten Zwiebelchen, Bratenjus, Sauerkraut und 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



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
Kartoffel-Kürbis-Gratin + 8,95

Gemüse-Beilagen

Marktgemüse *vegan möglich* + 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note + 5,95
kleiner Wirtshaussalat + 6,95
Ofen-Rote Bete + 5,95
Kürbisspalten + 5,95
Busch-Böhnchen + 5,95
Sauerkraut + 5,95
Rotkohl + 5,95

Saucen

Sour-Cream + 3,90
Pilze in Rahm + 5,50
Pfeffersauce *vegan möglich* + 4,00
Jus *vegan möglich* + 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

NEU HAUSGEMACHTES MANDEL-MARZIPAN-EIS 9,95
verfeinert mit aromatischen Rum-Zwetschgen

LLD – LINUS' LIEBLINGS DESSERT 9,50
Mozart Chocolate Affogato – Feinster Schokoladenlikör trifft auf intensive Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS
frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade und Mandel-Marzipan, – sowie tagesfrisches, veganes Kirsch-Sorbet

eine Kugel: 3,90
jede weitere Kugel: 2,50