GROSSER
# Kiepenkerl
GASTHAUS

*Das Original.*

*Liebe Gäste, das Jahr 2026 ist fast vorüber – deshalb ist es an der Zeit, Ihnen Danke zu sagen. Danke für Ihre Wertschätzung unserer Heimatküche, Ihr Kommen und Wiederkommen. Genießen Sie mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden vor allem jetzt in den letzten Tagen des Jahres eine gute Zeit bei uns. Alles Liebe und frohe Weihnachten wünschen: Wilma und Klaus Friedrich Helmrich von Westphalen, Regina von Westphalen & das ganze Gasthaus Team*

## VORSPEISEN

**6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** — **8,95**
mit unseren vegetarischen Dips und unserem veganen (ohne Gänse-) Schmalz 😊

**HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN**
mit karamellisierten Kürbiskernen, einer feinen Ingwernote und Kürbiskernöl, dazu unser Steinofenbaguette
kl. Portion **8,95**
gr. Portion **12,50**

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

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

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

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

**GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS**
*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**
auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

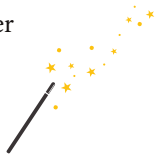


**WIRTSHAUSSALAT** — **10,95**
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

**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** — **9,95**
Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

**SPARKLE & SHINE** — **19,50**
Apero-Kombi mit einem Glas Champagner. Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Trüffel-Parmesan-Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinperligen Champagners.



**WESTFÄLISCHE ANTIPASTI** — **18,95**
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service
für zwei **28,95**
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!

MasterCard VISA

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 Cafè 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*

**HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE** 19,95
frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen

**KÄSESPÄTZLE DELUXE** 24,95
unsere beliebten Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert, on top frisch gehobelter Trüffel

**VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN** 21,95
mit Pilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

**HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT** 19,95
auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne

**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

**VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL** 22,95
hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Weizenbasis, mit pikanter Paprika-Grün-pfeffersauce, dazu knusprige Pommes

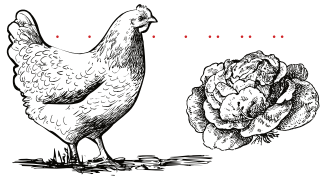
**VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL** 24,95
hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Weizenbasis, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

**PILZE À LA CRÈME** 19,95
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

**OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE** 17,50
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

**WINTERSALAT MIT OFEN-ROTE BETE** 23,95
NEU Bunte Blattsalate in Honig-Senf Dressing, serviert mit lauwarmer Ofen-Rote Bete, Zwiebelchen und Thymian. Verfeinert mit unserem cremigen Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen, dazu frisches Steinofenbaguette

## UNSERE BEILAGENSALATE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊

**KLEINER WIRTSHAUSSALAT** 6,95
Blatt und Rohkostsalate

**ROTKOHLSALAT** 6,50
mit Cranberrys – süßlich-sauer angemacht

**EISBERGSALAT „SYLT"** 7,50
mit Beeren und getrockneten Aprikosen in Sauerrahm

## FÜR-MORGEN-TÜTE

*Für morgen!*

*Ist der Teller größer als ihr Appetit, packen wir Ihnen die Reste sehr gern als kleine, feine „Für-Morgen-Tüte" ein – sagen Sie einfach dem Service Bescheid.*



vegetarisch vegan

# FISCH



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

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

**BREMER HERINGSSTIPP** **18,95**
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** **22,95**
paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei
ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

**JÄGERSCHNITZEL DELUXE** **25,95**
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

**PUSZTA SCHNITZEL** **23,95**
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

**UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND** **26,95**
Bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart, kalt aufgeschnitten – mit unseren hauseingelegten pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remoladen-Dip, dazu gibt es unsere knusprigen Bratkartoffeln

WIR LIEBEN'S!

**SONNTAGSESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL** **28,95**
feines Hirschragout mit Champignons – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

vegetarisch vegan



# GRÜNKOHLZEIT!

Kiepenkerl-Grünkohl mit geräucherter Mettwurst und Kasslerbraten – beides aus artgerechter Tierhaltung – dazu unsere Bratkartoffeln und würziger Senf im Steintöpfchen **24,95**

ohne Fleisch, aber nicht vegetarisch **17,50**

NEU **KNUSPRIG AUS DEM OFEN** **36,50**
Brust & Keule von der Oldenburger Bauernente auf Orangen-Granatapfelsauce mit frischen Königsspätzle, dazu unser Rotkohl

**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.

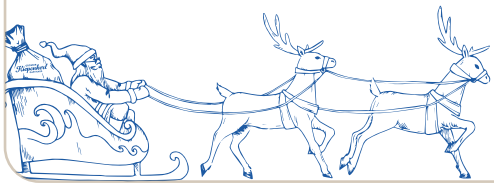
NEU **BAYRISCHER KLASSIKER** **17,95**
herzhafter Leberkäse, aus naturnaher Aufzucht mit einem Freiland-Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln, unserem frischen Krautsalat und süßem Senf

NEU **MÜNSTERLÄNDER PFEFFERPOTTHAST** **25,95**
feines Rindergulasch – zart geschmort – nach altwestfälischem Rezept wird die Sauce mit weißem Landbrot abgebunden, dazu Salzkartoffeln und Ofen-Rote-Bete

**HAUSMACHER SÜLZE** **19,95**
mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

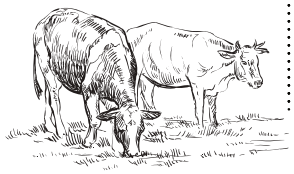
## Kiepenkerl Mitbringsel

*Liebe Gäste, möchten Sie Ihren Liebsten oder sich selbst eine besondere Freude bereiten? Wir laden Sie herzlich ein, einen Blick in unser Regal im Schankraum zu werfen. Dort finden Sie eine bunte Auswahl, angefangen von Weinen bis hin zu wunderbaren Jutebeuteln – alles wundervolle Geschenkideen und Mitbringsel.*



## 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** **22,95**
herzhaft zubereitet aus Rind- und Schweinefleisch aus naturnaher Aufzucht, dazu Pilze à la crème, frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

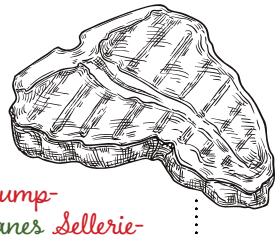
**TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSIKER** **14,95**
Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

**RHEINISCHER SAUERBRATEN** **26,95**
vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

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

**KIEPENKERL'S CURRYWURST** **18,95**
2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Söße, dazu knusprige Pommes
*auf Wunsch gerne spicy*

**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 Cafè 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 Cafè 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 |
| Kartoffelpüree | + 4,95 |

### Gemüse-Beilagen

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

### 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.*

vegetarisch vegan

# DESSERT HINTERHER?

**HERRENGEDECK** **9,95**
Mini-Probierportion Herrencrème mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen, dazu einen Espresso

**DAMENGEDECK** **9,95**
Mini-Probierportion Damencrème mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert, dazu einen Espresso

NEU **WINTERMÄRCHEN** **9,95**
unser hausgemachtes Marzipan-Eis, verfeinert mit aromatischen Rum-Zwetschgen

**OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN** **11,95**
mit hausgemachtem, veganem Kirsch-Sorbet

**WINTER-CRUMBLE** **11,95**
NEU mit Zwetschgen, verfeinert mit weihnachtlichen Gewürzen, lauwarm serviert begleietet von einer köstlichen, Bourbon Vanille Sauce

**LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT** **9,95**
Mozart Chocolate **Affogato** – Feinster Schoko-ladenlikör trifft auf intensive Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

NEU **SEELENTRÖSTER** **9,95**
Kiepenkerl's lauwarmer Backapfel mit hausgemachtem Marzipan-Eis und feiner Bourbon-Vanille-Sauce

**STEIRER EISCREME** **7,95**
Bourbon-Vanille-Milcheis wird von nussigem, steirischem Kürbiskernöl umarmt, getoppt mit crunchy Kürbiskernen

**WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME** **8,95**
mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

**WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME** **8,95**
mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert

**HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET**
frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, 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.*

vegetarisch vegan

## 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 nach-haltigen „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 GastroforFuture zertifizieren. Das Regionalprinzip hält unseren $CO_2$ Footprint klein, wir waschen und bügeln vieles selbst, statt Lohnwäschereien zu bemühen, drucken auf Umwelt-papier, 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 Arbeits-verhältnisse, die Stärken fördern und Perspektiven geben.*

## DARAUF SIND WIR STOLZ

TOP ARBEITGEBER GASTRONOMIE · EXZELLENT · auszeichnung.info/arbeitgeber — Schlemmer Atlas 2026 | 2025 | 2024

2026 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland

WIR SIND TEIL VON GASTRO FOR FUTURE EINER INITIATIVE DES GREENTABLE E.V.

AUSGEZEICHNET DEUTSCHLANDS BESTE KINDER-SPEISEKARTE

EMPFOHLEN VON Gault&Millau RESTAURANT FÜHRER 2024

EMPFOHLEN VON falstaff RESTAURANT & GASTHAUS GUIDE 2026

EMPFOHLEN VON TRIP ADVISOR 2026

TOP AUSBILDUNGS BETRIEB DEHOGA

Klima Teller