

SPEISEKARTE

Zum Auftakt

Westfälische Kartoffelsuppe mit Brotcroutons	7,20 €
Ingwer-Curry Suppe mit Garnelen & Baguette	7,50 €
„Kliewes Tapas“ <i>Roastbeefröllchen, Pflaumen im Speckmantel, Tomaten-Mozzarella, Räucherlachs auf Rösti, Halloumi, Kräuterquark & Baguette - auch als Vorspeise zu Zweit genießen-</i>	17,50 €
Kleiner Salatteller mit Joghurtdressing	5,60 €

Flammkuchen

Flammkuchen mit Wiesenchampignons, Käse, Lauch & Schmand	13,90 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln & Schmand	12,80 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an uns.



Regionale Aspekte

Wir bemühen uns vorzugsweise regionale Produkte zu verarbeiten und mittelständische Lieferanten aus unserem direkten Umfeld zu berücksichtigen.

So kommt zum Beispiel unser Rindfleisch aus Lippetal von Bauer Hahues, das Gemüse von Nordhues aus Oelde, die Milchprodukte unter anderem von Hof Becker vor der Sandfort und die Eier von Wiegelers Hühnern aus Wadersloh.

Diese Artikel sind für uns im Einkauf teurer, aber Sie schmecken die Qualität, unterstützen die heimische Wirtschaft und verringern die Transportwege.

Grünzeug & Veggie

Knackig frischer Salat mit Baguette & wahlweise Curry-, Joghurt- oder Balsamicodressing und als Topping

gebratene Hähnchenbrust,	17,90 €
acht gebratene Garnelen,	18,00 €
gebratene Roastbeefstreifen, Champignons & Zwiebeln	18,00 €
rote Linsenbratlinge, hausgemacht	16,90 €
gebratener Halloumi Käse	16,90 €

Alle unsere Salate & Dressings sind hausgemacht

Moaltiet!

PF Pfannenkartoffeln mit gebratenen Champignons, Kräuterquark & Salatbeilage	15,60 €
KP Kartoffelplätzchen mit Brokkoli & Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage	14,90 €
ZL Zwei hausgemachte Linsenbratlinge an fruchtiger Tomatensauce, sautierten Kirschtomaten & Reis	16,90 €
SP Vier Spinatknödel mit frischen Pilzen à la crème & Rukola	16,20 €

Kegeln bei Kliewe

Alle Neune - auf unserer Kegelbahn genießen Sie einen sportlichen Abend mit Freunden. Auch ideal, um **Kindergeburtstage** zu feiern.

rote Blätter = VEGAN

grüne Blätter = VEGGIE

Hauptmahlzeit

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm & Pommes frites	18,90 €
Schnitzel mit feuriger Paprikarahmsauce & Kroketten	18,90 €
Schnitzel Westfälischer Hof mit Spiegelei, Speckböhnchen & Bratkartoffeln	20,50 €
Filetpfännchen Geschnetzeltes Schweinefilet in Tomaten-Zwiebel- rahm auf Spätzle mit Käse gratiniert	17,90 €
Rahmgeschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit fri- schen Champignons, Brokkoli, Kirschtomaten auf Röhrennudeln	18,50 €
Zwei Schweinemedaillons (160g) an Kräuterrahm mit Kartoffelpalten & Salatbeilage	17,50 €
„Beckumer Püttteller“ <i>Rumpsteak, Schweinemedaillon und Schnitzel mit Champignons, Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Speckböhnchen & Bratkartoffeln</i>	27,80 €
Tante Idas Sonntagsbraten vom Rind mit dunkler Sauce, Apfelrotkohl & Spätzle	23,50 €
Hoppel Poppel nach Uroma Kliewes Rezept mit Bratkartoffeln	15,70 €
Gebratenes Rumpsteak (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckböhnchen & Bratkartoffeln	29,50 €
Gerne reichen wir Ihnen zu allen Gerichten einen Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing	5,60 €

Hauptmahlzeit



Klaras Lieblingsnudeln <i>mit Lachswürfeln, Garnelen, Brokkoli & Kirschtomaten in Knoblauch-Sahnesauce</i>	21,00 €
Gebratenes Steinbeißerfilet mit Flußkrebsfleisch in Hummersauce mit Reis	24,90 €
Geräucherter Lachs mit Kartoffelplätzchen, Sahnemeerrettich & Salatgarnitur	15,90 €

Süßkram

Zwei Kugeln Walnusseis mit Eierlikör & Sahne	6,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis & Schokohippe	6,50 €
Weiße Mousse im Weckglas mit Zimtpflaumen & Crumble	8,50 €

Gerne reichen wir Ihnen einen zweiten Löffel zum Teilen

Schnapsidee

Unsere neuen Produkte der Firma Sasse:

Kakao mit Nuss - Likör	Sechser - Westfälischer Bitter
Salzkaramell - Likör	Lagerkorn
Cigar Special*	

*Korn, 2020 zum besten Whisky Kontinentaleuropas gewählt

Mittagstisch

Dienstag bis Freitag wechselndes
Tagesgericht für €12,-