

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</i> - auch als Vorspeise zu Zweit genießen-	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.

Kinder-
karte? Frag
nach!

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 & Veggies

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 €

🍅 zwei rote Linsenbratlinge, hausgemacht 16,90 €

🌿 gebratener Halloumi Käse 16,90 €

Alle unsere Salate & Dressings sind hausgemacht



🌿 Pfannenkartoffeln mit gebratenen Champignons, Kräuterquark & Salatbeilage 15,60 €

🌿 Kartoffelplätzchen mit Brokkoli & Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage 14,90 €

🍅 Zwei hausgemachte Linsenbratlinge an fruchtiger Tomatensauce, sautierten Kirschtomaten & Reis 16,90 €

🌿 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.

🍅 = **VEGAN**

🌿 = **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 17,90 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Tomaten-Zwiebel-
rahm auf Spätzle mit Käse gratiniert

Rahmgeschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit fri-
schen Champignons, Brokkoli, Kirschtomaten
auf Röhrennudeln 18,50 €

Zwei Schweinemedallions (160g) an Kräuterrahm
mit Kartoffelspalten & Salatbeilage 17,50 €

„Beckumer Püttsteller“ 27,80 €
*Rumpsteak, Schweinemedallion und Schnitzel
mit Champignons, Zwiebeln, hausgemachte
Kräuterbutter, Speckböhnchen & Bratkartoffeln*

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 5,60 €
zu allen Gerichten einen Beilagensalat
mit hausgemachtem Dressing**

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 €
Weißer 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,-