

Hauptmahlzeit



Gebratenes Steinbeißerfilet mit Flusskrebsfleisch in einer Hummersauce auf grünen Bandnudeln	25,90 €
Gebratenes Lachsfilet & Garnele mit Zitronenbutter, Blattspinat & Reis	25,50 €
Geräucherter Lachs mit Kartoffelplätzchen, Sahnemeerrettich & Salatgarnitur	16,50 €

Süßkram

Zwei Kugeln Walnusseis mit Eierlikör & Sahne	6,90 €
Rote Grütze mit Vanilleis & Schokohippe	6,90 €
Hausgemachtes Tonkabohnenparfait auf Mangofruchtspiegel mit Sahne	8,50 €
Veganes Mangoeis (laktosefrei) auf Beerenfrucht- spiegel mit karamellisierten Sonnenblumenkernen	6,50 €

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

Atlantik Finish - Lagerkorn, 2022 zur Spirituose des Jahres gekürt

Lunch

Dienstag bis Freitag täglich wechselndes
Mittagsangebot

www.bei-kliewe.de - Tischreservierungen auch online!

SPEISEKARTE

Zum Auftakt

- 🌿 Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse,
Rucola & Baguette 10,50 €
- Ingwer-Curry Suppe mit Garnelen & Baguette 7,60 €
- „Kliewes Tapas“ 17,80 €
*Roastbeefröllchen, Pflaumen im Speckmantel,
Tomate-Mozzarella, Räucherlachs auf Rösti,
Grillkäse, Kräuterquark & Baguette
- als Vorspeise zu Zweit genießen-*
- 🌿 Kleiner Salatteller mit Joghurtdressing 5,60 €

Flammkuchen

- Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüssen, Lauch
& Feigensenf 14,30 €
- 🌿 Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln & Schmand 13,20 €

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, die Eier von Wiegelers Hühnern aus Wadersloh, unser Falafel von Hof Benedikt Sprenger. 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,	18,20 €
acht gebratene Garnelen,	18,40 €
Roastbeefstreifen, Champignons & Zwiebeln	18,40 €
🍖 zwei Falafelbratlinge vom Hof Sprenger	17,50 €
🌿 Grillkäse vom Hof Becker vor der Sandfort	17,50 €

Alle unsere Salate & Dressings sind hausgemacht



🌿 Pfannkartoffeln mit gebratenen Champignons, Kräuterquark & Salatbeilage	15,90 €
🌿 Kartoffelplätzchen mit Brokkoli & Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage	15,50 €
🍖 Rotes Gemüsecurry (mittelscharf) mit zwei Falafelbratlingen aus Edamame und Kichererbse vom Hof Sprenger & Reis	17,50 €
🌿 Vier Spinatknödel mit frischen Pilzen à la crème & Rucola	16,50 €

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	19,50 €
Schnitzel mit feuriger Paprikarahmsauce & Bratkartoffeln	19,50 €
Kliewes Currywurst mit Pommes frites & hausgemachtem Krautsalat	14,90 €
Kliewes Spareribs auf dem Holzbrett serviert mit BBQ Sauce, Kartoffelspalten & hausgemachtem Krautsalat	20,50 €
Filetspitzen vom Jungschwein in Rahm mit frischen Champignons, Brokkoli & Kirschtomaten auf grünen Nudeln	18,90 €
Zwei Schweinemedallions (160g) an Kräuterrahm mit Kartoffelspalten & Salatbeilage	17,90 €
„Beckumer Püttsteller“ <i>Rumpsteak, Schweinemedallion und Schnitzel mit Champignons, Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Speckböhnchen & Bratkartoffeln</i>	28,50 €
Hoppel Poppel nach Uroma Kliewes Rezept mit Bratkartoffeln	15,90 €
Gebratenes Rumpsteak (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter, grünen Bohnen & Bratkartoffeln	29,90 €
Rotes Thai-Curry (mittelscharf) mit gebratener Hähnchenbrust, Asia Gemüse & Reis	18,90 €
Gerne reichen wir Ihnen zu allen Gerichten einen Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing	5,60 €