



FÜR UNS IST ES SELBSTVERSTÄNDLICH

die Salate und Saucen, sowie Ihre Speisen frisch herzustellen. Wir kaufen unsere Produkte weitestgehend von Bauernhöfen aus der Region und legen auch bei unserem Fleischeinkauf großen Wert auf Qualität und Herkunftsnachweis.

Suppen

... etwas Warmes braucht der Mensch

Westfälische Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln	3,80
Tomatensuppe mit Mozzarella und feinen Kräutern	3,80
Ingwer-Curry-Suppe mit 2 Seewassergarnelen	4,90
Rinderbrühe „Kraftprotz“ mit Einlage	3,50

Leckereien

Bunter Salatteller mit Joghurt-Sahne-Dressing	4,20
Speckpfannkuchen mit Salatteller	7,90

„Kliewes Tapas“ Warmer Hirtenkäse, Pflaumen im Schinkenmantel, Tomaten-Mozzarella, Räucherlachs auf Rösti, Roastbeefröllchen, Kräuterquark und Baguette	8,90
Pfannkuchen gefüllt mit Champignons, Tomaten & Zwiebeln in Rahm	6,80
Geräucherter Lachs mit Kartoffelplätzchen, Sahnemeerrettich und Salatbeilage	8,30
„Bratkartoffelpfännchen“ Zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln und einem Salatteller	8,00
„Zwei gebackene Camemberts“ mit Preiselbeeren, Pfirsich, Toast und Butter	6,40

Salate

**... gesund und frisch mit unseren
hausgemachten Saucen und Baguette**

... mit knuspriger Hähnchenbrust und Currydressing	9,60
... mit scharf angebratenen Roastbeefstreifen, Champignons, Zwiebeln und Joghurtdressing	9,60
... mit 8 in Knoblauch gebratenen Seewasser- garnelen und Balsamicodressing	9,90
... mit warmen Hirtenkäse, Oliven, Zwiebeln und Balsamicodressing	9,00
... mit Tomaten-Mozzarella und Balsamicodressing	9,00

Fleischlos glücklich ...

Lauwarmer Kartoffel-Bandnudel-Salat mit Tomaten, Oliven, Rucola und Baguette	6,90
Gemüse vom Markt, Rahmsauce und Kartoffelgratin	7,50
Eine Pellkartoffel mit gebratenen Champignons, pikant mit rotem Pfeffer abgeschmeckt, Kräuterquark und Salatbeilage	7,50
Kartoffelplätzchen mit Broccoli und Käse überbacken an einer Salatbeilage	7,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	7,90



Aus dem Meer

... frisch auf den Tisch

Schwertfischfilet in Butter gebraten
mit Schwenkkartoffeln & einem Salatteller 14,50

Lachssteak im Soja-Sud gegart,
auf weißen Bandnudeln mit Wok Gemüse 14,20

Zwei gebratene Thunfischsteaks mit geschmorten
Kirschtomaten, Knoblauch und Schwenkkartoffeln 14,00

Zwei Schollenfilets „Müllerinart“
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 13,50

Flusskrebse mit weißen Bandnudeln
in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt
mit Tomaten und Rucola 9,50

8 Seewassergarnelen mit Ingwer & Honig gebraten,
Asia Gemüse, Chilisauce, Salatbeilage und Baguette 10,90

Aus der Pfanne

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm, Pommes frites und Salat	10,90
Schnitzel mit Kochschinken, Champignons und Käse gratiniert mit frittierten Kartoffelspalten und einem Salatteller	11,90
Schnitzel „Westfälischer Hof“ mit geräuchertem Schinken, Spiegelei, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	11,90
Cordon bleu vom Jungschwein mit Schwenkkartoffeln und Sahneerbsen	12,90
Zwei Schweinemedallions an Kräuterrahm mit Kartoffelspalten und Salatbeilage	9,90
„Filetpfännchen“ in Zwiebel-Tomatenrahm auf Spätzle und mit Käse gratiniert, dazu ein Salatteller	13,50
„Beckumer Püttteller“ Rumpsteak, Schnitzel und Schweinemedallion mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt, Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln	15,90
Asiatischer Reisteller mit Gemüse, Putenbruststreifen, kleinen Frühlingsrollen und süß-scharfer Sauce	11,90
„Ackerbürgerteller“ Das Beste vom Rind mit Zwiebeln & Champignons in einer dunklen Sauce mit Broccoli und weißen Bandnudeln	14,90

Hoppel Poppel nach Uroma Kliewes Rezept
mit Bratkartoffeln und Salat 9,50

Puten-Broccolipfanne 9,50
mit Kirschtomaten, Champignons & Sauerrahm
und Bandnudeln in der Pfanne serviert

Gebratene Schweinemedallions mit Pfeffersauce,
Gemüse vom Markt und frittierten Kartoffelspalten 14,90

Steaks

... 200g beste Qualität

Argentinisches Rinderfilet 21,50
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Speckbohnen und Bratkartoffeln

Gebratenes Rinderfilet an dunkler Jus 21,50
mit Kartoffelgratin und Salatteller

Argentinisches Rumpsteak mit Champignons 18,50
und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

Gratiniertes Rumpsteak unter einer Kräuterkruste 18,50
mit einer Grilltomate, Pommes frites und Salatteller

Hausgemachter Flammkuchen im Steinofen frisch gebacken!

Auch wenn Flammkuchen nicht Bestandteil der westfälischen Küche sind, passen sie doch wunderbar zu einem kühlen Glas Bier oder einem Glas Weißwein.

Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Teig, der traditionell mit einer leicht gewürzten Sauerrahmcreme und mit Speck & Zwiebeln belegt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Steinofen gebacken.

Serviert wird der Flammkuchen auf einem großen Holzbrett und kann mit den Fingern gegessen werden.

klassisch mit Speck und Zwiebeln		5,90
mit Tomaten, Rucola, Mozzarella & Balsamico-Creme		6,80
mit Champignons & geräuchertem Schinken		7,30
mit Räucherlachs & Lauch		7,50
mit Hirtenkäse, grünen Oliven und Zwiebeln		6,90
mit Apfelscheiben, Zimt & Zucker		5,90
Dazu empfehlen wir einen bunten Salatteller und ein Glas Blanc de Noir	0,2 l	4,20 3,80



Kinderkarte

Schnitzel mit Erbsen, Möhren und Pommes frites	6,00
Fischstäbchen mit Schwenkkartoffeln und einem Salatteller	6,00
Bandnudeln mit Tomatensauce und Broccoli	4,50
Beck-Ham-Burger: Gebratene Putenbrust mit Salat, Tomate und Ketchup auf Toast	4,50
Spiegelei mit Bratkartoffeln und Möhrensalat	4,50