

Historisches Brauhaus Warintharpa

Suppen



*Bärlauchsüppchen
mit Tomatenröstbrot
EUR 7,50*

- V -

*Lachscremesüppchen mit Dill
und gebackener Riesengarnele im Strudelteig
EUR 7,90*

*Westfälische Hochzeitssuppe
Deftige Rinderbrühe mit reichlich Einlage
EUR 7,50*

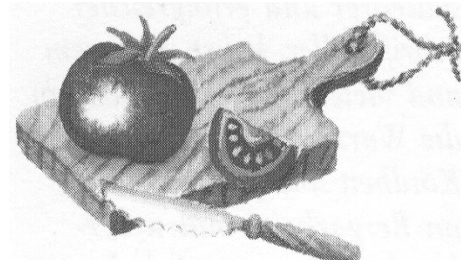
Vorspeisen

*In Mandeln gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalat in Beerendressing
gereicht mit Röstbrot
EUR 11,50*

- V -

*Hähnchenspieß im Sesammantel
im Salatnest mit Äpfeln und Nüssen
EUR 11,50*

*Lachsfrikadelle auf Ruccolasalat
mit Basilikumdip und Nordseekrabben
EUR 11,90*



Historisches Brauhaus Warintharpa

Knackfrische Salate

Salatteller „Fischernetz“

*mit Nordseekrabben, knusprigen Tintenfischringen
und Scheiben vom Räucherlachs*

EUR 22,50

Salatcocktail „Schaffirte“

*gereicht mit geröstetem Lammrücken, eingelegtem Hirtenkäse
und Brotcroutons*

EUR 22,50

Salat „Kartoffelbauer“

*mit kleinen, gebackenen Kartoffeln in Kräutern
und würzigen Champignons*

EUR 18,40 - V -

Salat „Harnischmacher“

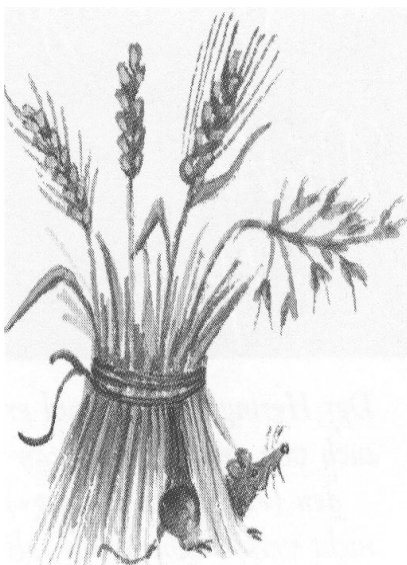
mit gegrillter Hähnchenbrust, Apfelspalten und Nüssen

EUR 20,00

*Zu allen großen Salaten reichen wir Ihnen Landbrot
mit hausgemachtem Knoblauchdip*

Als Dressing können Sie wählen:

- Joghurtdressing mit Dill*
- Brauhausdressing aus Balsamessig*
- „Warins“ Frenchdressing*



Kleiner Salatteller

als Beilage EUR 5,50 - V -

Gebackener Camembert „Marktfrau“

*an einer Garnitur von Gartensalaten und
Preiselbeeren*

serviert mit Weißbrot

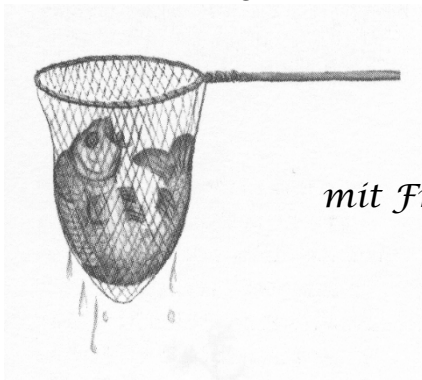
EUR 14,40 - V -

Historisches Brauhaus Warintharpa

Fisch leicht und lecker

*Zarte Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Äpfeln und Zwiebeln
Gartensalaten in Joghurtdressing
gereicht mit Röstkartoffeln
EUR 17,70*

*Seelachs im Räucherspeckmantel
auf Lachs-Dillrahmsauce
gereicht mit Gartengemüse und gebackenen Kartoffeln
EUR 21,00*



*Überbackenes Viktoriabarschfilet
mit Frühlingslauch, Champignons und Gouda
gereicht mit Röstitalern
EUR 21,90*

*Lachsschnitte in Sesam gebraten
auf Rotweinschalotten mit Riesengarnelen im Strudelteig
an Ruccolasalat gereicht mit gebackenen
Kartoffeln
EUR 26,30*

*Kross gebratenes Zanderfilet
auf Blattsalaten
in Brauhausdressing
dazu Kartoffeln
gefüllt mit Nordseekrabben
und Schnittlauch-Zitronendip
EUR 25,90*



Historisches Brauhaus Warintharpa

Deftiges aus der Brauhausküche

*„Opa Pauls Lieblingsessen“
Geschmorte Lammhaxe
auf Speckbohnen mit gebackenen Kartoffeln
EUR 24,50*

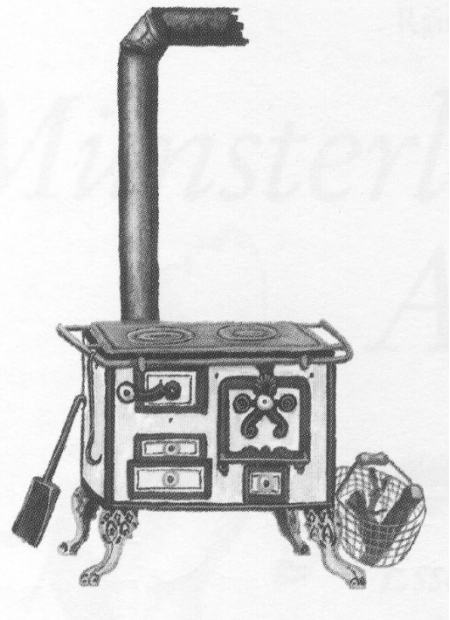
*„Des Hellebardiers Nachtessen“
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln und eine Garnitur von Gartensalaten
EUR 21,90*

*Schnitzel „Botmeister“
mit Champignons in Rahmsauce
Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat
EUR 21,50*

*Schnitzel „Sulfmeister“
mit reichlich Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 21,30*

*Hähnchenbrust „Gärtnerin“
überbacken mit Tomaten und Mozzarella
auf grünen Nudeln in Basilikumtunke und Ruccola
mit Brokkoliröschen
EUR 22,50*

*Strudel von Gemüse und eingelegten Tomaten
mit Basilikumtunke in einem Salatnest mit Balsamicodressing
gereicht mit gebackenen Kartoffeln
EUR 19,90 - V -*



Historisches Brauhaus Warintharpa

Pfannenspezialitäten

Gemüsepfanne „Droste Hülshoff“

*Buntes Gemüse der Saison und Champignons in Kräuterrahm
mit Gouda überbacken gereicht mit Röstitalern*

EUR 15,40 - V -

„Lisbeths Fischpfanne“

*Grüne Nudeln und Scheiben vom Norweger Lachs
in Dillrahm*

*mit Brokkoliröschen und Cherrytomaten
mit Mozzarella überbacken*

EUR 22,00



Spätzlepfanne „Warintharpa“

Sautierte Butterspätzle und Champignons

*mit Schmorzwiebeln
gereicht mit Kräuterdip*

EUR 13,90 - V -

„Bierkutscherpfanne“

*Gebratene Lammstreifen
auf einem Gratin von Brokkoli, Tomaten und Kartoffeln
in Knoblauch-Kräutertunke*

EUR 24,60

Was die Westfalen gerne essen!!

Westfälisches Bauernomelette

*Deftige Bratkartoffeln mit Ei
gereicht mit Gewürzgurke und Blattsalaten in Joghurtdressing*

EUR 16,50

„Laurentiusteller“

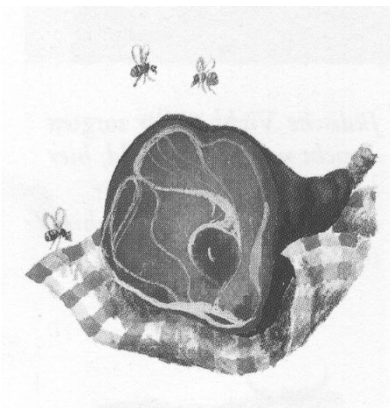
*reichlich belegtes Schnittchen
mit Westfälischem Knochenschinken
serviert mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke*

EUR 17,50

Onkel Peters „Warendüörpsk Töttken“

*Das Original aus Rind und Schwein
gereicht mit Landbrot*

EUR 12,30



Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung. Bei Fragen bezüglich Allergene und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Historisches Brauhaus Warintharpa

Spargelkarte

Suppe:

*Eintöpfchen vom Stangenspargel
mit gebackener Riesengarnele im Frühlingsrollenteig
EUR 7,90*

*Schweinefilet im Speckmantel
auf einem Gratin von Spargel und Brokkoli
mit Gouda überbacken
gereicht mit Röstitalern
EUR 26,00*

*Hähnchenbrust im Strudelteig gebraten
auf Spargel mit Mango
mit gebackenen Kartoffeln
EUR 25,90*



*Warendorfer Spargelteller
mit Spargel, Frühlingslauch, Champignons
eingelegeten Tomaten und Räucherlachs überbacken mit jungem Gouda
gereicht mit Röstitalern
EUR 24,40*

Portion Stangenspargel *EUR 19,90*
*mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und Kartoffeln*

dazu können Sie wählen:

<i>Portion Schnittlauchrührei</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Portion gekochter Schinken</i>	<i>EUR 4,30</i>
<i>Portion Westfälischer Knochenschinken</i>	<i>EUR 4,80</i>
<i>Kleines Schweineschnitzel</i>	<i>EUR 10,00</i>
<i>Kleines Lachssteak</i>	<i>EUR 11,00</i>

Historisches Brauhaus Warintharpa

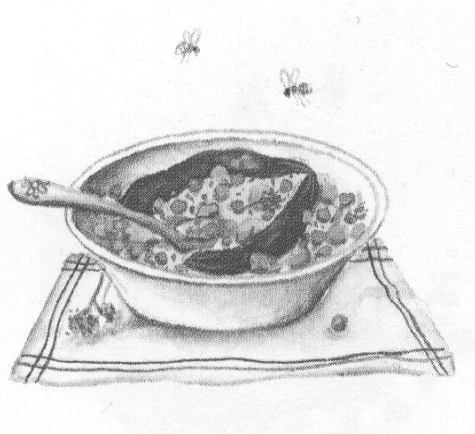
Brauhaus-Schlemmereien

„Warintharpas Entenschmaus“

*Rosa gebratene Hausentenbrust auf Rotweinschalotten
mit Thymian-Kartoffelnocken
gereicht mit einem Rotkohlstrudel und Brokkoli
EUR 26,50*

„Brauhausteller“

*Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte
auf Champignonrahmsauce
serviert mit Röstkartoffeln
und Gartensalaten in Joghurtdressing
EUR 26,00*



*Rumpsteak „Toller Bomberg“ vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Sauce Bernaise
gereicht mit Bratkartoffeln
und einem Blattsalat in Brauhausdressing
EUR 28,60*

„Schäferteller“

*Marinierter Lammrücken vom Grill
serviert mit jungen Bohnen in Räucherspeck
Kirschtomaten
und hausgemachten Thymian-Kartoffelnocken
EUR 28,60*

*Lieber Gast,
sofern nicht anders erwähnt, braten wir Steaks „medium“.
Sollten Sie es anders wünschen,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

Historisches Brauhaus Warintharpa

Dessert

„Karl's Fruchtgenuss“

*Panna Cotta
mit roter Beerengrütze*

EUR 8,20



„Ellis Kaffeeklatsch“

*Rahmiges Cappuccinoeis
mit Sahnehaube und Schokoladensauce*

EUR 6,50

„Süßer Gestüter“

*Schokoladenküchlein gefüllt mit
Walnußeis auf Vanillesauce*

EUR 9,20

*„Paulas süße Überraschung“
Unsere Dessertvariation
von Rahmigem und Fruchtigem
EUR 12,50*

