

# *Herzlich Willkommen*

in der **Stiftschänke Schwermann** -  
unserem Inhaber- und familiengeführten Lokal!

Ländlich am Hermanns- und Jakobsweg, sowie an der Teutoschleife „Canyonblick“ gelegen, ist die Stiftschänke ein beliebtes Ziel für Wanderer und Radfahrer. Seit 2020 dürfen wir uns auch „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ nennen.



Unsere geschmackvoll gestalteten Gasträume geben jeder Familienfeier oder Firmenveranstaltung einen stilvollen Rahm.

Kulinarisch dürfen sich unsere Gäste auf viele hausgemachte Spezialitäten, wie beispielsweise Wild aus eigener Jagd oder hausgebackene Kuchen freuen.

Unsere Speisekarte wechselt mit den jahreszeitentypischen Gerichten mehrmals im Jahr.



Besonders stolz sind wir auf unsere Auszeichnungen bei der Wahl zum Landgasthof des Jahres. Dort konnten wir uns unter mehr als 200 Betrieben behaupten und waren 2018 und 2019 unter den besten 10 Landgasthöfen in NRW. Ab 2020 wurde dieses Format eingestellt.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

*Familie Schwermann*

## **Ein freundlicher Hinweis an Sie**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Umbestellungen der Beilegen den reibungslosen Ablauf in der Küche unterbrechen und je nach Auslastung evtl. nicht berücksichtigt werden können. Die Speisen sind perfekt zusammengestellt, wir hoffen damit Ihren Geschmack zu treffen. Sollten Sie eine Unverträglichkeit gegen bestimmte Zutaten haben, sprechen Sie uns gerne an.

Eine Karte mit Allergenen erhalten Sie von uns auf Anfrage.

## **VORSPEISEN**

Lauwarmes geräuchertes Regenbogenforellenfilet auf Rosmarinkartoffelscheibe dazu Meerrettichschmand und mariniertes Pflücksalat  
11,90

Mit Ziegenkäse gratinierte Feige dazu mariniertes Pflücksalat und Ciabatta  
10,90

## **SUPPEN**

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit eigenem Öl  
6,50

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage  
5,90

Steinpilzrahmsüppchen mit Balsamicosahne  
7,90

## **VEGETARISCHES HAUPTGERICHT**

Hausgemachte Blattspinat-Semmelknödel auf Frischkäse-Kirschtomatensauce, dazu bunter Salatteller  
11,90

Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern und buntem Salatteller  
16,90

## HAUPTGERICHTE

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder** auf Sauce von zweierlei Pfeffer dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller

25,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portwein-Balsamico Sauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette

22,90

Gebrautes Zanderfilet auf Prosecco-Limonensauce dazu Steinpilzravioli und bunter Salatteller

21,90

Geschmorte Sauerbraten vom Rind in Honigkuchen-Rosinensauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

19,50

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet auf Charlotten-Balsamico Sauce dazu hausgemachte Krokette und bunter Salat

18,90

Geschmorte Entenkeule auf Orangen-Majoransauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

18,50

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

18,50

Gebraute Forelle „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

17,50

Gebraute Maishähnchenbrust auf Curry-Mangosauce dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller

16,90

## **KLASSIKER**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und Gurken-Schmandsalat

21,90

Großer bunter Salatteller in Saure-Sahnedressing dazu gebratene Maishähnchenbrust und Ciabatta

14,90

**oder** mit geschmelzten Steinpilzravioli

13,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstkartoffeln

12,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter, Salatbeilage und Pommes Fries

12,90

## **WILD AUS EIGENER JAGD**

Unter der Walnussskruste gebratener Rücken vom Leedener Reh auf Himbeer-Balsamicosauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten

28,50

Geschmorte Keule vom Leedener Damhirsch mit Preiselbeer-Balsamicosauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel

21,50

Ragout vom Leedener Reh in Holunder-Portweinsauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel

20,90

Hausgemachte grobe Bratwurst vom Damhirsch und Reh mit Rahmwirsing, und Röstkartoffeln dazu Kräutersenf

14,90

## DESSERT

„Blaubeerbecherr“

Burbonvanilleeis mit heißen Blaubeeren und Schlagsahne  
6,90

„Bailysbecher“

Burbonvanilleeis , Stracciatella- und Walnusseis mit Baylies,  
Schlagsahne und Krokant  
7,50

Mousse von dunkler Schokolade und Walnuss  
4,90

Panna Cotta mit Erdbeermark  
4,90

## NACH DEM ESSEN

... empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat  
aus der Destillerie



**LANTENHAMMER**

*Destillerie seit 1928*

Mirabelle  
Marille  
Williams  
Rote Williams  
Haselnuss  
Waldhimbeere  
Zwetschge  
Schlehe

2cl 5,30