

# *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.

Bei Fragen zu Allergenen in Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## **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



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## HAUPTGERICHTE

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

26,90

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

23,50

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

19,50

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce  
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

18,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und  
Gurken-Schmandsalat

21,90



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## KLASSIKER

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 Walnusskruste gebratener Rücken vom Leedener Reh  
auf Himbeer-Balsamicosauce dazu Apfelrotkohl  
und hausgemachte Kroketten

29,50

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

21,90

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

15,50



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## DESSERT

„Heidelbeerbecher“

Burbonvanilleeis mit heißen Heidelbeeren und Schlagsahne

6,90

„Bailysbecher“

Burbonvanilleeis , Straciatella- und Walnusseis  
mit Baylies, Schlagsahne und Krokant

7,50

Mousse von dunkler Schokolade und Walnuss

4,90

Panna Cotta mit Himbeermark

4,90

## NACH DEM ESSEN

... empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat  
aus der Destillerie



**LANTENHAMMER**

*Distillerie seit 1928*

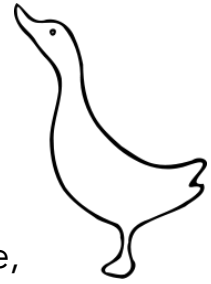
Mirabelle - Marille -  
Williams - Rote Williams Birne  
Haselnuss - Waldhimbeere  
Zwetschge - Schlehe (Likör)

2cl 5,30



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## *Gans besonders lecker*



Ofenfrische Gänsebrust auf Orangen-Majoransauce,  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

28,50

Ofenfrische Gänsekeule auf Orangen-Majoransauce,  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

28,50

Ofenfrische Martinsgans Brust & Keule auf Orangen-Majoransauce,  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

28,50

## *Winterzeit ist Grünkohl-Zeit*

Westfälischer Grünkohl mit frischer und geräucherter  
Mettwurst, Kasseler und Bratkartoffeln

16,50 €

### **Stressfreie Weihnachten?**

Wir helfen Ihnen dabei und kochen Ihr Weihnachtsmenü!  
Alle Informationen zu unserem Angebot finden Sie auf unserer  
Webseite: [www.stiftschaenke-schwermann.de](http://www.stiftschaenke-schwermann.de)



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN