

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 beiden 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 leider eingestellt.



Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Familie Schwermann

VORSPEISE

Hausgeräucherter Schinken vom Leedener Reh
mit Birnen-Preiselbeersalat und Ciabatta
12,90

Mit Waldhonig und Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse
dazu mariniertes Pflücksalat und Ciabatta
10,90

SUPPEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage
5,90

Rahmsuppe von der Cilenakartoffel mit geräucherter Mettwurst
6,90

Steinpilzrahmsüppchen mit Balsamicosahne
7,90

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Blattspinat-Risotto mit Fetakäse dazu bunter Salatteller
11,90

Trüffelpasta - Butterfettuccine mit frischen Austernpilzen und
Kräutersaitlingen in Rahm und gehobelten italienischen Trüffeln dazu
mariniertes Pflücksalat
19,90

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.



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

HAUPTGERICHTE

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

26,90

Unter der Dijonsenfkruste gebratenes Rumpsteak
mit Bohnen-Speckgemüse und Röstkartoffeln

27,90

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

23,50

Gebratenes Zanderfilet auf Prosecco-Limonensauce
dazu Steinpilzravioli und bunter Salatteller

21,90

Geschmorter 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



KLASSIKER

Großer bunter Salatteller in Saure-Sahnedressing
dazu gebratenes Zanderfilet und Ciabatta

18,90

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 hausg. Kroketten

29,50

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

21,90

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

20,90

Mit Apfel und Zwiebel gebratene Leber vom Leedener Reh
mit Rahmwirsing, und Röstkartoffeln

15,90



DESSERT

„Heidelbeerbecher“

Burbonvanilleeis mit heißen Heidelbeeren und Schlagsahne
6,90

„Bailysbecher“

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

Westfälische Herrencrème mit Schokoraschel
5,90

Panna Cotta mit Mangomark
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

Besondere Empfehlung

Hausgemachte Terrine vom Leedener
Hirsch und Reh mit Kräuterschmand und
Röstkartoffeln

16,50

Winterzeit ist Grünkohl-Zeit

Westfälischer Grünkohl mit frischer und geräucherter
Mettwurst, Kasseler und Bratkartoffeln

16,50

Weinempfehlung

EINMALEINS Riesling feinherb

Mosel 2020 0,2l 7,30

Klassisches Weingut Hoffranzen

Sein Aroma ist geprägt von fruchtigem Aroma. Die
eingebundene, belebende Säure schenkt dem Wein Leichtigkeit



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN