

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

Frischer Spargel von

Mit Balsamicovinaigrette mariniertes
Spargel-Erdbeersalat dazu
hausgeräucherter Wildschweinschinken
und Ciabatta
12,90



Rahmsuppe von Erpenbeck's Stangenspargel
mit Wachtelspiegelei
7,90

Spargel-Rießlingrisotto mit grünem und weißem Spargel,
dazu mariniertes Pflücksalat
16,90

Ein Pfd. Ladbergener Stangenspargel mit Freilandkartoffeln,
hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
16,90

wahlweise mit:

luftgetrockneter Schinken
9,50

gebratenem Schweineschnitzel
8,50

gebratenem Kalbsschnitzel
17,90

gegrilltem argentinischem Rumpsteak
19,90

unter der Kräuterkruste gratiniertes
Medaillons vom Schweinefilet
13,90

Weinempfehlung

Einmaleins Riesling feinherb 2020
Trocken im Duft | ausdrucksvolles
fruchtiges Aroma
Zitrusfrucht und
tropische Früchte | harmonisch
integrierte Säure und Feinfruchtigkeit
0,2l 7,30 €



VORSPEISE

Mit Waldhonig und Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse
dazu mariniertes Pflücksalat und Ciabatta

10,90

SUPPE

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage

5,90

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel auf
Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller

12,90

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

20,90

Ein freundlicher Hinweis an Sie:

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Umbestellungen der Belegen 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

Gebratenes Kalbsfilet auf Himbeer-Balsamicosauce dazu Wirsing-
Karottengemüse und Gratinkartoffeln
32,90

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder**
auf Sauce von zweierlei Pfeffer dazu Röstkartoffeln
und bunter Salatteller
28,90

Unter der Dijonsenkruste gebratenes Rumpsteak
mit Bohnen-Speckgemüse und Röstkartoffeln
29,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und
Gurken-Schmandsalat
22,90

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller
18,90

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- mit hausgemachter Remouladensauce,
Röstkartoffeln und bunter Salatteller
20,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
auf Charlotten-Balsamicosauce dazu hausgemachte
Kroketten und bunter Salat
19,50



UNSERE KLASSIKER

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

22,90

oder mit geschmelzten Steinpilzravioli

13,90

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

14,90

Gebratene Maishähnchenbrust auf Curry-Mangosauce,
dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller

16,90

FISCH

Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt auf Safran-Pernodsauce, dazu
Sepiapasta und Pflücksalat in Balsamicovinaigrette

23,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstkartoffeln

12,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

DESSERT

„Erdbeerbecher“
Bourbonvanilleeis mit frischen Erdbeeren
und Schlagsahne
7,50

„Heidelbeerbecher“
Bourbonvanilleeis mit heißen
Heidelbeeren und Schlagsahne
7,50

„Bailysbecher“
Bourbonvanilleeis , Stracciatella-
und Walnusseis mit Baylies,
Schlagsahne und Krokant
7,50

Westfälische Herrencrème
mit Schokoraspel
5,90

Panna Cotta mit Mangomark
4,90

Nusseckenlikör
2cl 4,50



NACH DEM ESSEN

... empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat aus der Destillerie



LANTENHAMMER

Destillerie seit 1928

Mirabelle

Marille

Williams Birne

Rote Williams Birne

Haselnuss

Waldhimbeere

Schlehe (Likör oder Brand)

2cl 5,50

Zwetschge aus dem Brandyfass

Nach der 3-jährigen Lagerung in seltenen, atmungsaktiven Tongefäßen erhält das Zwetschgendestillat ein einmaliges 10-12 monatiges Finish in Brandyfässern von der iberischen Halbinsel. Durch dieses spezielle Reifeverfahren entsteht ein einmaliger Genussmoment.

2cl 6,50

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

| | | | |
|--------------------|------|--------------------|------|
| Tassen Kaffee/ Hag | 2,30 | Espresso | 2,30 |
| Pott Kaffee | 3,50 | Espresso doppio | 4,00 |
| Kännchen Kaffee | 4,50 | Espresso Macchiato | 2,70 |
| Glas Tee | 2,30 | Latte Macchiato | 3,50 |
| Kännchen Tee | 4,50 | Cappuccino | 3,10 |
| Heiße Schokolade | 3,50 | Heiße Zitrone | 4,50 |



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

Getränkekarte

-Biere-

| | | | |
|---------------------|------|---------------------------|------|
| Veltins 0,3l | 3,20 | Veltins 0,5l | 4,90 |
| Grevensteiner 0,3l | 3,70 | Grevensteiner 0,5l | 5,60 |
| Hövels 0,3l | 3,80 | Hövels 0,5l | 5,70 |
| Bitburger 0,0% 0,3l | 3,30 | Bitburger 0,0% 0,5l | 5,00 |
| Veltins Malz 0,33l | 3,30 | Paulaner Weizen 0,5l | 4,90 |
| | | Erdinger Weizen 0,0% 0,5l | 4,90 |

-alkoholfreie Getränke-

| | | | |
|--|------|--|------|
| Wasser spritzig 0,3l | 2,30 | Wasser spritzig 0,5l | 4,80 |
| Germeta still 0,25l | 3,20 | Gerolst. med. 0,25l | 3,20 |
| Westfalen Born classic 0,7 | 6,00 | Westfalen Born still 0,7l | 6,00 |
| Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,3l | 3,20 | Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,5l | 4,90 |
| Bitter Lemon 0,2l | 3,20 | Schorle 0,3l | 3,20 |
| Säfte 0,2l | 3,20 | Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja | |

-Aperitiv-

| | | | |
|----------------------------|------|--------------------------------------|------|
| Aperol Spritz | 6,50 | Aperitivo alkoholfrei | 6,30 |
| Rhabarber Spritz | 6,50 | (Bitter Lemon, Wasser, Monin Bitter) | |
| Monin Bitter Spritz (0,0%) | 5,90 | Bitter Lemon-Schorle | 3,20 |
| Sherry dry | 4,90 | Sherry medium dry | 4,90 |

-Spirituosen-

| | | | |
|----------------------|------|--------------------|------|
| Sasse Lagerkorn 2cl | 3,50 | Obstler | 3,30 |
| Wacholder 2cl | 1,90 | Williams | 3,70 |
| Kräuterwacholder 2cl | 1,90 | Baileys | 3,60 |
| Kirschlikör | 1,90 | Ouzo | 2,80 |
| Malteser | 3,00 | Martini bianco 4cl | 4,90 |
| Jubiläums-Aquavit | 3,10 | Grappa 2cl | 4,90 |
| Linie | 3,30 | Ramazotti | 2,80 |
| Underberg | 3,00 | Jägermeister | 2,80 |



Offene Weine

| | | |
|---|------|------|
| Grauburgunder Rheinhessen, trocken | 0,2l | 5,90 |
| Einmaleins Riesling, Mosel, feinherb | 0,2l | 7,30 |
| Spätburgunder Weißherbst, Baden, trocken | 0,2l | 5,90 |
| Dornfelder, Rheinhessen, trocken | 0,2l | 5,50 |
| Spätburgunder, Baden, trocken | 0,2l | 5,90 |
| Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken | 0,2l | 6,50 |

Flaschenweine vom



CLASSISCHES WEINGUT
HOFFRANZEN

an der Mosel

Mehringer Goldkupp Spätburgunder Rosé 2021
fruchtiges Bukett | Beerenobst | kernig und kraftvoll

0,7 l | 27,50

Layterrassen „Layet“ Riesling, Alte Reben 2020
aus der Terrassenlage des Mehninger Battenbergs
Elegant, komplex und eine reife Säurestruktur
fruchtige Finesse ummantelt diesen trockenen
ausgebauten, terrorbetonten Riesling

0,7l | 38,00

Einmaleins Riesling feinherb 2020
Trocken im Duft | ausdrucksvolles fruchtiges Aroma
Zitrusfrucht und tropische Früchte | harmonisch
integrierte Säure und Feinfruchtigkeit

1,0l | 34,50

Mehringer Goldkupp Spätburgunder 2020
samtiger Charakter umrahmt von einem hellen
Beerenfrüchtearoma | starke Komplexität und
leichte Vanillenote

0,7l | 31,50



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN