

## Wissenswertes

Die Umbestellung von Beilagen und Sonderwünschen bedeuten für das Küchenteam einen deutlichen Mehraufwand in den Abläufen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Umbestellung eine Pauschale von 2,00 € berechnen. Alle Beilagen werden separat und nicht auf dem Teller der Hauptspeise serviert. Gegebenenfalls ist es auch möglich die Beilagen untereinander zu tauschen.

Für Gruppen ab 11 Personen halten wir eine kleinere Speisenauswahl bereit, welche ebenfalls alle Facetten unseres Angebots abdeckt.

Für nicht verzehrte Speisen bieten wir das deutschlandweite Mehrwegsystem „REBOWL“ an. Sie zahlen 5,00 € Pfand für die Mehrwegverpackung, welche Sie Deutschlandweit wieder zurück geben können.



### Westfälisch und deftig

Junge dicke Bohnen in Rahm mit  
gebratenem Kasseler  
und geräucherter Mettwurst dazu  
Bratkartoffeln  
19,50

Deftiger Grünkohl mit  
gebratenem Kasseler  
und geräucherter Mettwurst dazu  
Bratkartoffeln  
19,50

### GÄNSEGERICHTE

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

**wahlweise nur Brust oder nur Keule**

32,50



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## **VORSPEISEN**

Auf Apfelscheibe mit Waldhonig und Sesam gratinierter  
Ziegenfrischkäse mit mariniertem Blattsalat und Ciabatta  
12,90

## **SUPPEN**

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage  
6,90

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis  
mit karamellisierten Kernen und eigenem Öl  
8,50

## **VEGETARISCHES GERICHT**

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel  
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce, dazu bunter Salatteller  
14,90

## **HAUPTGERICHTE**

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak auf Sauce von zweierlei Pfeffer  
**oder** mit Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller  
29,90

Ragout vom Leedener Reh in Portwein-Holundersauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette  
23,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet  
auf herbstlichem Pilzragout  
dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller  
24,90

In Eihülle gebratenes Heilbuttfilet auf Safran-Limonensauce  
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat  
24,50



Sauerbraten vom Rind in Burgunder-Rosinensauce  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
22,90

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce  
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller  
21,90

Deftiger Grünkohl mit gebratenem Kasseler  
und geräucherte Mettwurst dazu Bratkartoffeln  
19,50

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer,  
Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller  
18,50

### **DESSERT**

Dessertvariation aus einer Kugel Walnusseis,  
Zitrusfruchtragout und einem Espresso  
8,50

Walnussbecher- Bourbonvanille- und Walnusseis  
mit einjährig eingelegten Balsamicopflaumen (kalt)  
dazu Schlagsahne  
8,50

Westfälische Herrencrème mit Schokoraspel  
5,90

### **Herrencremelikör**

2cl auf Eis 3,90

### **Sasse organic Kakao mit Nuss Likör**

2cl 4,20



**SASSE**  
*Feinbrennerei*



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffe/ 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

## 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)  
2cl 5,70

### Sasse Sechser Naturlikör

2cl 4,20

Die Natur hält seit jeher viele verschiedene würzige und fruchtige Schätze bereit. Sechs dieser Kostbarkeiten kombinieren wir, schon seit wir denken können, zu einem hochklassigen Likör: Galant, Engelwurz, Kalmus, Orange, Zitrone und Pomeranze. Hochwertige Zutaten, die durch die Veredelung mit aromatischem Jamaikarum geschmacklich einen karibischen Hauch erhalten.

### Zwetschge aus dem Brandyfass

Nach der 3-jährigen Lagerung in seltenen, atmungsaktive 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 6,70

### Cigar Special

2cl auf Eis 6,50

KORN ODER WHISKY?

Der beste Whisky Kontinentaleuropas ist ein Korn. Der Cigar Special wurde bei der „International Wine and Spirits Competition“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas ausgezeichnet. 2020 erhielt er beim hoch angesehenen World-Spirits Award die höchste Einzelauszeichnung „Spirit of the Year“.



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## Getränkekarte

### -Biere-

Veltins 0,3l	3,30	Veltins 0,5l	5,00
Grevensteiner 0,3l	3,80	Grevensteiner 0,5l	5,70
Hövels 0,3l	4,00	Hövels 0,5l	6,00
Bitburger 0,0% 0,3l	3,50	Bitburger 0,0% 0,5l	5,20
		Paulaner Weizen 0,5l	5,00
		Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,00

### -alkoholfreie Getränke-

Tafelwasser spritzig 0,3l	2,50	Tafelwasser spritzig 0,7l	5,50
Germeta still 0,7l	6,00	Gerolst. med. 0,25l	3,30
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,3l	3,30	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,5l	5,00
Bitter Lemon 0,2l	3,30		
Säfte 0,2l	3,30	Schorle 0,3l	3,30
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	

### -Aperitiv-

Aperol Spritz	6,50	Hugo	6,50
0,0% Aprerol mit Orangen- bittersirup & Lemon	6,30	Hugo 0,0%	6,30
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	6,90
		Sherry medium dry	4,90

### -Spirituosen-

Sasse Lagerkorn 2cl	3,80	Obstler	3,30
Wacholder 2cl	2,00	Williams	3,70
Kräuterwacholder 2cl	2,00	Baileys	3,60
Kirschlikör	2,00	Ouzo	3,00
Malteser	3,20	Martini bianco 4cl	4,90
Jubiläums-Aquavit	3,50	Grappa 2cl	4,90
Linie	3,50	Ramazzotti	3,00
Underberg	3,20	Jägermeister	3,00