

## 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.

Wegen großer Nachfrage wieder da:

**TANGO**

0,3l 3.50

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

20,90

Deftiger Grünkohl mit  
gebratenem Kasseler  
und geräucherter Mettwurst dazu  
Bratkartoffeln

20,90



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## VORSPEISEN

Auf Apfelscheibe mit Waldhonig und Sesam gratinierter  
Ziegenfrischkäse mit mariniertem Grillgemüse und Ciabatta  
13,90

## SUPPEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage  
6,90

**Tasse** 5,90

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Balsamicosahne  
9,50

**Tasse** 7,50

## VEGETARISCHES GERICHT

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel  
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller  
16,50

## HAUPTGERICHTE

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak auf Sauce von zweierlei Pfeffer  
**oder** mit Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller  
31,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet  
auf Pilzragout dazu hausgemachte Kroketten und bunter Salatteller  
26,40

In Eihülle gebratenes Heilbuttfilet auf Safran-Limonensauce  
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat  
26,00



Ragout vom Leedener Reh in Rübenkraut-Holundersauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel  
25,30

Sauerbraten vom Rind in Burgunder-Rosinensauce  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
23,80

Gebratene Maishähnchenbrust auf Curry-Mangosauce  
dazu Butterfettuccine und gemischter Salatteller  
23,20

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce  
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller  
23,80

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer,  
Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller  
19,60

## DESSERT

„Bailysbecher“ Bourbonvanilleeis , Stracciatella- und  
Walnusseis mit Bailys, Schlagsahne und Krokant  
9,00

Panna Cotta mit Mangomark  
5,50

## Herrencremelikör

2cl auf Eis 3,90

Heimatliebe & ein Geschmack, der direkt aus dem Herzen in die Flasche kommt...  
Unser Likör schmeckt, wie Herrencreme nun einmal schmecken muss: cremig-fein  
nach Vanille, Schokolade und gutem Rum! Schmeckt nach dem Münsterlander  
Lieblingsdessert - und passt auch hervorragend dazu.



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

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

## NACH DEM ESSEN

... empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat aus der Destillerie



**LANTENHAMMER**

*Distillerie 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

## Getränkete

### -Biere-

Veltins 0,3l	3,50	Veltins 0,5l	5,20
Grevensteiner 0,3l	3,90	Grevensteiner 0,5l	5,80
Hövels 0,3l	4,00	Hövels 0,5l	6,00
Bitburger 0,0% 0,3l	3,50	Bitburger 0,0% 0,5l	5,30
		Paulaner Weizen 0,5l	5,20
		Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,20

### -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	6,90	Hugo	6,90
0,0% Aprerol mit Orangen- bittersirup & Lemon	6,50	Hugo 0,0%	6,50
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	7,50
		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