

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 z. B. Wild aus eigener Jagd oder hausgebackene Kuchen freuen.

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 & Team



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

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.



Wegen großer Nachfrage wieder da:

TANGO

0.3l 3.50

Empfehlung

Gegrillte Black Tiger Garnelen auf einer leichten Knoblauchsauce dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller

28,00



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISEN

Hausgemachter Griebenschmalz mit Kräuterdipp,
getrockneter Tomate, mariniertes Charlotte und Ciabatta
7,80

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

SUPPEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage
Terrine 7,90 Tasse 5,90

Rahmsuppe von heimischem Bärlauch mit Croûtons
Terrine 8,50 Tasse 6,50

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Balsamicosahne
Terrine 9,50 Tasse 7,50

VEGETARISCHE GERICHTE

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

Mediterrane gefüllte Ofenkartoffel mit Antipasti und buntem Salatteller
17,70

Trüffelpasta - Butterfettuccine mit Pilzragout und gehobeltem schwarzen
Trüffel dazu gemischter Salatteller
24,90



HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce
dazu Gratinkartoffeln und gemischter Salat

35,50

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

32,90

Zweierlei vom Lamm - geschmorte Hüfte und gebratener Rücken auf
Thymians dazu Bohnen-Kirschtomatengemüse und Gratinkartoffeln

32,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln,
Gurken-Schmandsalat, Kapern, Sadelle und Preiselbeeren

27,50

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

26,90

Rosa gebratenes Roastbeef - kalt - mit Sauce Tatar,
Röstkartoffeln und gem. Salat

24,90

Gebratene Maishähnchenbrust auf Curry-Mangosauce
dazu Butterfettuccine und gemischter Salatteller

23,20

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsacue
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

23,80

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

19,60



FISCH

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf Apfel-Zwiebelsauce
dazu Röstkartoffeln

16,90

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

26,00

„Fischerfrühstück“ Nordseekrabben mit Bratkartoffeln,
zwei Spiegeleiern und buntem Salatteller

23,50

WILD AUS EIGENER JAGD

In Haselnusspanade gebratenes Schnitzel vom Leedener Damhirsch auf
Pilzragout dazu hausgemachte Kroketten und Salatteller

28,90

Hausgemachte grobe Currywurst (220g) vom Leedener Reh
mit Pommes frites und Trüffelmayonaise

18,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

DESSERT

Crème Brûlée mit frischen Beeren

8,90

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

9,00

Westfälische Herrencrème mit Schokoraspel

6,30

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.

Sasse organic Kakao mit Nuss Likör

2cl 4,20

Die Destillation von Kakaobohnen und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen,
die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen. Dieser Likör erinnert von
seiner Machart her tatsächlich an die 1920er Jahre und verkörpert das Selbstverständnis
und die Besonderheiten dieser Epoche.



SASSE
feinbrennerei



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

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

Offene Weine

Getränkete Karte

-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

Grauburgunder Rheinhessen, trocken	0,2l	7,50
Riesling, Rhein Hessische Schweiz, trocken	0,2l	7,50
Blanc de Noir Spätburgunder, Pfalz, trocken	0,2l	7,90
Portugieser Rosé, Rheinhessen, halbtrocken	0,2l	7,50
Spätburgunder, Baden, trocken	0,2l	7,50
Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken	0,2l	7,90

Flaschenweine

Blanc de Noir trocken 2022

Weingut Manz Rheinhessen

Spätburgunder Blanc de Noir mit Durft nach roten Beeren, Granatapfel und gerösteten Haselnüssen.

Lebendig frisch und unkompliziert. 0,7l 28,90

Grauer Burgunder trocken 2021

Weingut Peth-Wetz - Rheinhessen

Glasklare Frucht aus Birne und Quitte dazu exotische Töne. Präzise auf den Punkt gebracht ein Statement für das Winzerhandwerk und das Rhein Hessische Terrior

0,7l 29,80

Spätburgunder Weißherbst 2020

Weingut Leonard Müller - Baden

Zarte Himbeer- und Erdbeeraromen prägen den Charakter dieses roséfarbenen Spätburgunders.

0,7l 26,90

Spätburgunder Rotwein 2018

Weingut Leonard Müller - Baden

Leuchtendes Rubinrot mit Aromen von Waldbeeren und Cassis mit ausgewogenen Abgang.

0,7l 26,90

Primitivo di Manduria

Conte di Campiano - Italien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen Komplexes sehr intensives Bouquet von reifen Früchten Kirsche, Pflaume und Brombeer. Trocken warm und weich

0,7l 31,50

