

# *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 Rahmen. Unser kleines Zimmer eignet sich für Gesellschaften zwischen 10 und 20 Personen, in der Gaststube finden bis zu 60 Gäste Platz und der Saal ermöglicht Feiern bis zu 180 Personen. Im Sommer finden Sie auf unserer überdachten Terrasse ein schattiges Plätzchen mit Blick auf das Stiftsensemble.

Kulinarisch dürfen sich unsere Gäste auf viele hausgemachte Spezialitäten, wie z. B. Wild aus eigener Jagd oder hausgebackene Kuchen und saisonale Gerichte entsprechend der Jahreszeit 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*



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 Umbestellungen 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 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.



### *Aperitif*

**„Herbstlicher Lillet“** - Lillet Blanc, Apfelsaft, Prosecco, Rosmarin, Apfel auf Eis

7,90

### *Empfehlung*

**Westfälische junge dicke Bohnen** in Rahm mit gebratenem Kasseler, geräucherter Mettwurst und Bratkartoffeln

21,50

### *VORSCHAU*

Ab November **Gänsegerichte** und Bestellungen aus unserer **Weihnachten „to go“- Karte** für die Feiertage möglich  
21. & 22.12. **geschlossen** - (Vorbereitungen Weihnachtsmenüs)  
25.& 26.12. **festlicher Mittagstisch** (ausgebucht)  
01.-03.01.2025 **geschlossen** - kurze Pause



## *VORSPEISEN*

In Kräutervinaigrette mariniertes **Tafelspitz** mit Meerrettichschmand  
dazu Spitzkohl-Specksalat und Ciabatta

13,90

Auf Apfelscheibe mit Waldhonig und Sesam gratinierter  
**Ziegenfrischkäse** mit mariniertem Grillgemüse und Ciabatta

13,90

## *SUPPEN*

Münsterländer **Rinderkraftbrühe** mit Einlage

7,90

**Rahmsuppe von Waldpilzen** mit Balsamicosahne

8,90

**Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis** mit gerösteten Kernen und eigenem Öl

8,90

## *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*

Gegrilltes argentinisches **Rumpsteak** auf Sauce von zweierlei Pfeffer  
**oder** mit Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller  
32,90

Geschmorte **Rinderbäckchen** in Portweinjus  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette  
29,50

**Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln,  
Gurken-Schmandsalat, Kapern, Saddle und Preiselbeeren  
27,50

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom **Schweinefilet**  
auf Pilzragout dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller  
27,50

**Sauerbraten** vom Rind in Burgunder-Rosinensauce  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
26,90

Gebratene **Maishähnchenbrust** auf Curry-Mangosauce  
dazu Butterfettuccine und gemischter Salatteller  
23,50

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

Gegrilltes **Schweinerückensteak** mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatteller  
20,90

**Großer bunter Salatteller** mit gebratener Maishähnchenbrust und Ciabatta  
19,90



## *FISCH UND MEERESFRÜCHTE*

**Matjesfilet** „Hausfrauen Art“ auf Apfel-Zwiebelsauce  
dazu Röstkartoffeln  
16,90

„**Fischerfrühstück**“ frische Nordseekrabben mit Bratkartoffeln  
und Spiegelei dazu bunter Salatteller  
25,90

In Eihülle gebratenes **Heilbuttfilet** auf Safran-Limonensauce  
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat  
26,50

## *WILD AUS EIGENER JAGD*

Unter der Kräuterkruste gebratener **Rücken vom Leedener Reh**  
mit Preisselbeer-Balsamicosauce, Apfelrotkohl  
und hausgemachten Kroketten  
35,90

Geschmorte **Keule vom Leedener Reh** in Preisselbeer-Balsamicosauce  
dazu hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl  
28,90

**Ragout vom Leedener Reh** in Portwein-Holundersauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel  
25,90

**Hausgemachte grobe Currywurst** (220g) vom Leedener Reh  
mit Pommes frites und Trüffelmayonaise  
18,90



## KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

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

## NACH DEM ESSEN



...empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat aus der Destillerie **LANTENHAMMER**  
*Distillerie seit 1928*

Mirabelle  
Marille  
Williams Birne  
Rote Williams Birne  
Haselnuss  
Waldhimbeere  
2cl 5,70

### 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

...oder Köstlichkeiten aus der Feinbrennerei Sasse



### Sasse Sechser Naturlikör 2cl auf Eis 4,20

*Die Natur hält 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.*

### Cigar Special 2cl 6,50

*KORN oder Whisky? Der beste Whisky Kontinentaleuropas ist ein Korn. Der Cinar Special wurde bei der „international Wine an Spirits Competition“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas ausgezeichnet. 2020 erhielt er beim hoch angesehen World-Spirits-Award die höchste Einzelauszeichnung „Spirit of the Year“*

### Sasse organic Kakao mit Nuss Likör 2cl 4,20

*Die Destillation mit 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 Besonderheit dieser Epoche*



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## DESSERT

Crème Brûlée mit frischen Beeren

9,90

Bourbonvanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

8,90

„Bailiesbecher“ - Bourbonvanilleeis, Straciatella- und  
Walnusseis mit Bailies, Schlagsahne und Krokant

9,00

Westfälische Herrencreme mit Schokoraspel

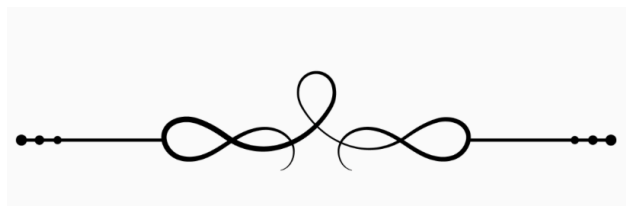
6,30

Panna Cotta mit Mangomark

5,50

Sasse Herrencremelikör (auf Eis)

2cl 3,90



## *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	3,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,3l	3,50	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,5l	5,20
Bitter Lemon 0,2l	3,50		
Säfte 0,2l	3,50	Schorle 0,3l	3,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	

### **-Aperitiv-**

Aperol Spritz	6,90	Hugo	6,90
0,0% Aprerol mit Orangen- bittersirup & 0,0% Sekt	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



## *Offene Weine*

<b>Grauburgunder</b> Rheinhessen, trocken	0,2l	7,50
<b>Riesling</b> Rhein Hessische Schweiz, trocken	0,2l	7,50
<b>Blanc de Noir Spätburgunder</b> Pfalz, trocken	0,2l	7,90
<b>Spätburgunder Rosé</b> Kaiserstuhl, trocken	0,2l	7,50
<b>Spätburgunder Rotwein</b> , Baden, trocken	0,2l	7,50
<b>Montepulciano d´Abruzzo</b> , 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

### **Bio Muskat-Trollinger Rosé 2023**

Weingut Meier Schwaikheim/ Württemberg

Unkompliziert und einzigartig, fruchtiger Rosé mit Aromen von Himbeere, Litschi und Kräutern aus dem Württenberger Rotweinland 0,7 29,50

### **Spätburgunder Rotwein 2021**

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

