

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 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.



Empfehlungen

„Herbstlicher Lillet“ - Lillet Blanc, Apfelsaft,
Prosecco, Rosmarin, Apfel auf Eis
7,90

Westfälische junge dicke Bohnen in Rahm mit gebratenem
Kasseler, geräucherter Mettwurst und Bratkartoffeln
21,50

Grünkohl mit frischer und geräucherter Mettwurst, Kasseler,
Bratkartoffeln und Senf
21,50

Vorschau

21. & 22.12. **geschlossen**
(Vorbereitungen Weihnachtsmenüs)
25.& 26.12. **festlicher Mittagstisch** (ausgebucht)
01.-03.01.2025 **geschlossen** - kurze Pause



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

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
27,90

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



GÄNSEGERICHTE

Ofenfrische Gänsebrust- oder Keule (auch Brust & Keule)

auf Orangen-Majoransauce dazu Apfelrotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße

31,50

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 Preiselbeer-Balsamicosauce, Apfelrotkohl

und hausgemachten Krokette

35,90

Geschmorte **Keule vom Leedener Reh** in Preiselbeer-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 Kontinantaleuropas 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

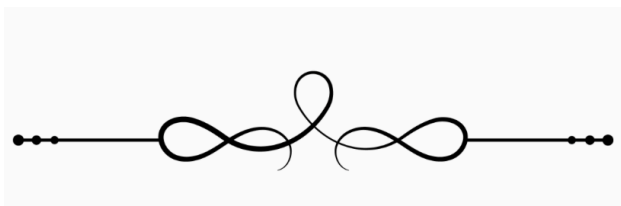
6,30

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

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
Spätburgunder Rosé Kaiserstuhl, trocken	0,2l	7,50
Spätburgunder Rotwein , 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

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 0,7l 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

