

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.



Spritzig in den Frühling!

Unser beliebter **„Lillet Apfel“**
Lillet Blanc, Apfelsaft, Prosecco,
Rosmarin und Apfelscheibe auf Eis
7,90

Einfach **„Hugo“**
Holunderblütensirup, Prosecco
und Limette
7,50
alkoholfrei
6,90

NEU **„Limoncello Spritz“**
Sasse Limoncello Artigiano Naturlikör
mit Prosecco & Sprudelwasser auf Eis
8,50

Hausgemachte **Erdbeerbowle**
mit frischen Erdbeeren und Minze
8,50

Der Klassiker **Aperol Spritz**
7,50

als alkoholfreie Variante
Monin Orangespritz und 0,0% Sekt
6,90

Der fruchtige **„Lillet Wild Berry“**
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry,
Prosecco, und Beeren auf Eis
7,50

NEU knackig, frisch und alkoholfrei
„WelparO,0%“
Sasse WellpaerO,0% Sirup aus Minze,
Melisse, Ingwer und Zitrone mit
Sprudelwasser auf Eis
6,90



VORSPEISEN

Leeden's kleinster „**Strammer Max**“ hausgeräucherter Schinken vom Leedener Damhirsch auf Bauernbrot mit Wachtelspiegelei dazu eine kleine Portion Kartoffelsalat und Kapernapfel

13,90

Lauwarmer cremiger **Burrata** auf marinierten Kirschtomaten mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Ciabatta

13,90

SUPPEN

Münsterländer **Rinderkraftbrühe** mit Einlage

7,90

Kirschtomaten-Basilikumsüppchen mit Zwiebellauchsahne

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

Zweierlei vom Lamm - geschmorte Hüfte und unter der Kräuterkruste gebratener Rücken auf Thymianjus mit Bohnen-Speckgemüse und Gratinkartoffeln

33,50

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

32,90

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

28,90

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

27,50

Rosa gebratenes **Roastbeef -kalt-** mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln und gem. Salatteller

25,90

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

23,50

Gedämpftes **Ochsentafelspitz** mit Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

24,90



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

Großer bunter Salatteller mit gebratener
Maishähnchenbrust und Ciabatta
19,90

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

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



KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffee/ Hag	3,00	Espresso	2,50
Pott Kaffee	4,00	Espresso doppio	4,50
		Espresso Macchiato	3,00
Glas Tee	3,00	Latte Macchiato	4,00
Kännchen Tee	4,90	Cappuccino	4,00
Heiße Schokolade	3.50	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
2cl 5,90

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 6,90



Oder lassen Sie sich von der **After Dinner Karte** der Feinstbrennerei Sasse inspirieren.



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

DESSERT

Crème Brûlée mit frischen Beeren
9,90

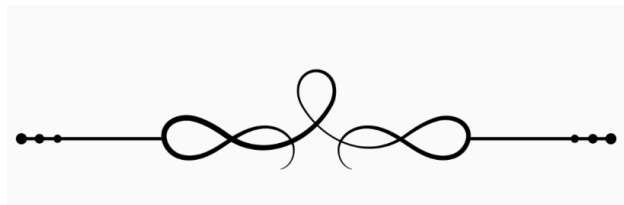
Erdbeerbecher Bourbonvanilleeis mit
frischen Erdbeeren und Schlagsahne
8,90

„Bailyesbecher“ - Bourbonvanilleeis, Straciatella- und
Walnusseis mit Bailyes, Schlagsahne und Krokant
9,00

Westfälische Herrencreme mit Schokoraspel
6,90

Panna Cotta mit Mangomark
6,90

Sasse Herrencremelikör (auf Eis)
2cl 4,00



Getränkete

-Biere-

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

-alkoholfreie Getränke-

Tafelwasser spritzig 0,3l	2,80	Tafelwasser spritzig 0,7l	6,00
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	5,50
Bitter Lemon 0,2l	3,50		
Säfte 0,2l	3,80	Schorle 0,3l	3,80
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	

-Aperitiv-

Aperol Spritz	7,50	Hugo	7,50
0,0% Aprerol mit Orangen- bittersirup & 0,0% Sekt	6,90	Hugo 0,0%	6,90
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	7,50
		Sherry medium dry	4,90

-Spirituosen-

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

Offene Weine

Grauburgunder Rheinhessen, trocken	0,2l	7,50
Riesling Rheinhessische 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 Rheinhessische 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 Würtenberger 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

