

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.

SPRITZIG

„Herbstlicher Lillet“ Lillet Blanc,
Apfelsaft, Prosecco, Rosmarin,
Apfelscheibe auf Eis



Knusprig geschmorte **Gänsebrust**
auf Orangen-Majoransauce dazu Apfelrotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße
36,90

Knusprig geschmorte **Barberie-Entenkeule**
auf Orangen-Majoransauce dazu Apfelrotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße
26,50

VORSCHAU

Weihnachten „to go“- Bestellungen ab 29.11. möglich
21.12. **geschlossen** - Vorbereitungen Weihnachtsmenüs
25. & 26.12. **festlicher Mittagstisch** (ausgebucht)
Silvester und **Neujahr** geschlossen



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISEN

Mit Honig und Sesam lauwarm gratinierter **Ziegenfrischkäse**
auf frischer Feige dazu Grillgemüse und Ciabatta
14,50

Drei gegrillte **Riesengarnelen** auf
Knoblauch-Thymian-Kirschtomaten Fettuccine
15,50

SUPPEN

Rahmsuppe von Steinpilzen mit
Balsamicosahne und Knoblauchcroutons
8,90

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit karamellisierten
Kürbiskernen und eigenem Öl
8,90

Rinderkraftbrühe mit Einlage
7,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Trüffelpasta - Butterfettuccine mit herbstlichem Pilzragout in Rahm und
gehobelten schwarzen Trüffel, dazu gemischter Salatteller
25,90

Mediterrane gefüllte **Ofenkartoffel** mit Grillgemüse und buntem Salatteller
18,50

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

SALAT

Großer bunter Salatteller mit gebratener Maishähnchenbrust
dazu Ciabatta
19,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak auf Sauce von zweierlei Pfeffer oder mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller
33,90

Mit **Dijonsenkruste gratiniertes argentinische Rumpsteak** dazu Bohnen-Speckgemüse und Bratkartoffeln
33,90

Geschmorte **Rinderbäckchen** in Portweinjus dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten
29,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Bratkartoffeln, Gurken-Schmandsalat, Kapern, Sardelle und Preiselbeeren
29,90

Sauerbraten vom Rind in Burgunder-Rosinensauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
28,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte **Medaillons vom Schweinefilet** auf Charlotten-Balsamicosauce dazu hausg. Kroketten und bunter Salatteller
27,90

Westfälischer **Grünkohl** ODER **Dicke Bohnen** mit frischer und geräucherter Mettwurst, Kassler, Bratkartoffeln und Senf
23,50

Gedämpftes **Ochsentafelspitz** mit Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller
25,50

Gebratene **Maishähnchenbrust** auf Curry-Mangosauce dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller
23,90

Gegrilltes **Schweinerückensteak** mit grobem Pfeffer und Kräuterbutter dazu Pommes frites und bunter Salatteller
22,50



FISCH

Auf der Haut gebratenes **Wolfsbarschfilet** mit Safran-Proseccosauce
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat
28,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf Apfel-Zwiebelsauce
dazu Bratkartoffeln
17,90

WILD AUS EIGENER JAGD

Medaillons vom Damhirschrücken auf Himbeer-Balsamicosauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette
34,50

Geschmorte **Keule vom Leedener Reh** in Preiselbeer-
Balsamicosauce dazu hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl
29,50

In Haselnusspanade gebratenes **Schnitzel vom Leedener Damhirsch** auf
herbstlichem Pilzragout dazu hausgemachte Krokette
und bunter Salatteller
29,50

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

Hausgemachte Sülze von der Rehhaxe
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
17,90

Mit Apfel und Zwiebel gebratene **Leber vom Leedener Reh**
Mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
-nach Verfügbarkeit -
22,50



DESSERT

Crème Brûlée mit frischen Beeren
9,90

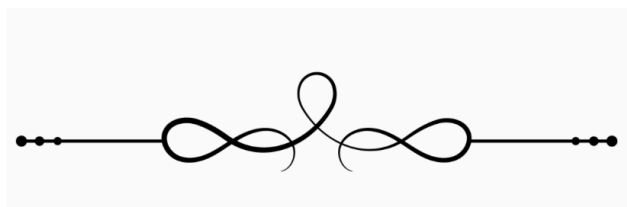
Beerenbecher Bourbonvanilleeis mit
frischen Beeren und Schlagsahne
8,90

„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



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffee/ Hag	3,00	Espresso	2,80
Pott Kaffee	4,00	Espresso doppio	4,80
		Espresso Macchiato	3,00
Glas Tee	3,00	Latte Macchiato	4,40
Kännchen Tee	4,90	Cappuccino	4,00
Heiße Schokolade	4,00	Heiße Zitrone	4,50

NACH DEM ESSEN



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

Mirabelle
 Rote Williams Birne
 Haselnuss
 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 Feinbrennerei Sasse inspirieren.



STIFTSCHÄNKE
 SCHWERMANN

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/ Würtemberg

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



GETRÄNKEKARTE

-Biere-

Veltins 0,3l	3,70	Veltins 0,5l	5,70
Grevensteiner 0,3l	4,00	Grevensteiner 0,5l	6,00
		Bayreuther 0,5l	6,20
Bitburger 0,0% 0,3l	3,90	Bitburger 0,0% 0,5l	5,80
Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,50	Paulaner Weizen 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	8,00	Hugo	00
0,0% Aprerol mit Orangen- bittersirup & 0,0% Sekt	6,90	Hugo 0,0%	6,90
Limoncello Spritz	8,00	Welpar 0,0%	6,90
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	8,00
		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