

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

„Lillet Apfel“ Lillet Blanc,
Apfelsaft, Prosecco, Rosmarin,
Apfelscheibe auf Eis
8,00



ERFRISCHEND

„Lillet Lemon“
Lillet Rosé, Bitter Lemon,
Zitrone, Minze, auf Eis
8,00

Erdbeerbowle

Hausgemachte Erdbeerbowle
mit frischer Minze
8,50



VOM FASS

0,5l 6,20



VORSPEISEN

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

Appetitmatjes und Rauchlachs
mit Kartoffel-Sesamrösti dazu Meerrettichschmand
13,50

SUPPEN

Andalusisches **Kirschtomaten-Orangensüppchen**
mit Zwiebellauch
8,50

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



HAUPTGERICHTE

Surf and Turf - gegrilltes Rinderfilet und Black Tiger Garnele auf weißer Knoblauchsauce dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salatteller
39,90

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak auf Portwein-Trüffeljus dazu Rosmarinkartoffeln und bunter Salatteller
38,50

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

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

Unter der Kräuterkruste gratinierte **Medaillons vom Schweinefilet** auf Pilzragout dazu hausgemachte Kroketten und bunter Salatteller
27,90

Roastbeef kalt - rosa gebraten - mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
26,90

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

Hausgemachte **Schweinskopfsülze** mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
15,50



FISCH

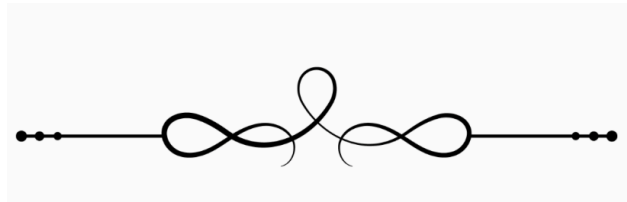
Gegrillter Fjordlachs mit Safran-Proseccosauce
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat
26,50

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

WILD AUS EIGENER JAGD

Ragout vom Leedener Reh in Holunder-Portweinsauce dazu hausgemachte
Semmelknödel und gemischter Salatteller
26,50

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



DESSERT

Crème Brûlée mit frischen Beeren
9,90

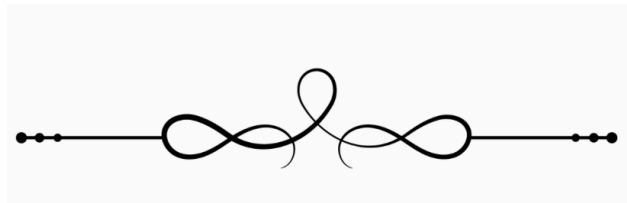
Erdbeerbecher - Bourbonvanilleeis mit
frischen Erdbeeren und Schlagsahne
8,50

„Baileysbecher“ - 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



KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

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

NACH DEM ESSEN



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

Mirabelle
Marille
Waldhimbeere
Williams
Rote Williams Birne
Haselnuss
Heidelbeere Liquer 25%
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



SASSE
feinsbrennerei

Lagerkorn ® V.S.O.P

Münsterländer Unikat

Beherrschend sind helle Aromen wie Vanille und weiße Schokolade, die sich mit einer süß-salzigen Stilistik kombinieren

32% vol.

2cl 4,00

Sechser Naturlikör

Westfälisch Bitter

Sanft mundmild tun die Kräuter ihre Wirkung. Die feine Wiederentdeckung einer alten, heimischen Halbbittertradition mit einem Schuss echtem Jamaika-Rum

35% vol.

2cl 4,90

Cigar Special

Der beste deutsche Whisky

Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbonbons. Sind Finale ist explosiv und begeistert mit einer angenehmen

Alkoholsüße

40% vol.

2cl 6,00

Kakao mit Nuss Naturlikör

Organic

Die Destillation von Kakaobohnen und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen.

30% vol.

2cl 4,50



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

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 2024

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/ 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-

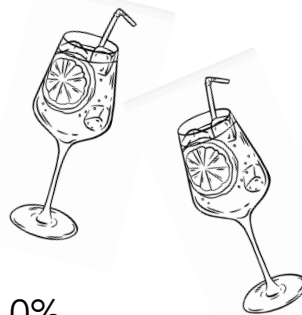
| | | | |
|---------------------------|------|----------------------|------|
| Veltins 0,3l | 3,70 | Veltins 0,5l | 5,70 |
| Grevensteiner 0,3l | 4,00 | Grevensteiner 0,5l | 6,00 |
| | | Bayreuther 0,5l | 6,20 |
| Bitburger 0,0% 0,3l | 3,90 | Bitburger 0,0% 0,5l | 5,80 |
| Erdinger Weizen 0,0% 0,5l |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