

# *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.

Wir kochen mit Leidenschaft, Tradition und einer klaren Handschrift. Unsere Küche orientiert sich an regionalen Spezialitäten und klassischen Gerichten, die wir mit viel Sorgfalt und ausgewählten Zutaten für Sie zubereiten.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir derzeit **keine veganen Gerichte** anbieten. Unsere Speisen sind auf unser bestehendes Küchenkonzept abgestimmt, weshalb wir vegane Wünsche leider nicht in der gewohnten Qualität umsetzen können, die wir Ihnen gerne bieten möchten.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

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

### Empfehlung

Hausgemachte  
„**Königsberger Klopse**“ mit  
Kapernsauce, Salzkartoffeln und  
buntem Salatteller  
18,90



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## *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 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



## *FISCH*

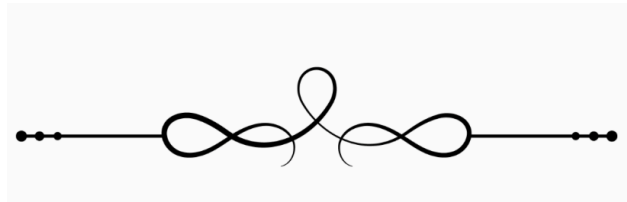
**Gegrillter Fjordlachs** mit Safran-Proseccosauce  
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat  
26,50

**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

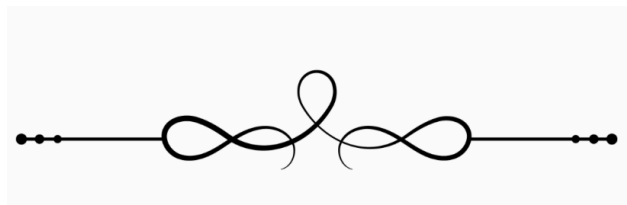
**Erdbeerbecher** - Bourbonvanilleeis mit  
frischen Erdbeeren und Schlagsahne  
8,50

**„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

<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 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/ 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



## GETRÄNKEKARTE

### -Biere-

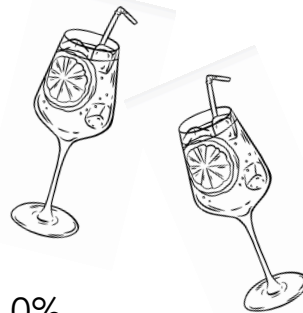
Veltins 0,3l	3,70	Veltins 0,5l	5,70
Grevensteiner 0,3l	4,00	Grevensteiner 0,5l	6,00
		Bayreuther 0,5l	6,20
Bitburger 0,0% 0,3l	3,90	Bitburger 0,0% 0,5l	5,80
Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,50	Paulaner Weizen 0,5l	5,50

### -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