

# Das rustikal gemütliche Speiselokal mitten in Werne

- seit 1919 im Familienbesitz -

bietet Ihnen kultivierte Gastlichkeit sowie einen Schuss Münsterländer  
Deftigkeit nach dem Motto:

*„lärten un Drinken hölt Lief un Siäle bineene“*

Wir wünschen allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Ickhorn – Kroes  
und Mitarbeiter

## APÉRITIF

---

<b>Martini bianco</b>	3,50 €
<b>Sherry</b>	3,50 €
<b>Kesselwasser</b> Williamsbirne mit Martini	4,80 €
<b>Campari-Orange</b> oder <b>Campari-Soda</b>	4,80 €
<b>Aperol Sprizz</b>	5,00 €
<b>Münsterländer Apéritif</b> Sekt mit Amérie (Münsterländer Himbeergeist)	5,00 €

# Fit durch den Winter

---

## Schupfnudelpfanne

Grillgemüse | Putenbrust | pikante Tomatensauce

13,50 €

## Pasta-Gemüse-Auflauf

Mozzarella | Tomaten | gratiniert

11,50 €

## Italienischer Pfannkuchen gefüllt

Ricotta | Spinat | getrocknete Tomaten | Champignons |  
Salatteller

13,50 €

## Fitnesssalat

großer bunter Salatteller | frisches Obst | gegrillte Hähnchenbrust

15,50 €

## Jakobsmuscheln und Garnelen

auf frischen Tagliatelle | Parmesan

18,50 €

# Darf es doch deftig sein?

---

## Grünkohl „Klassisch“

Mettenden | Kasseler | Bratkartoffeln

14,00 €

## Grünkohl „Modern“

Zanderfilet auf der Haut gegrillt | Schwenkkartoffeln

17,50 €


## SUPPEN

---

<b>Hühnersuppe</b> (C)	4,20 €
<b>Tomatencremesuppe</b> (A/G)	4,20 €
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> (A/G/I)	4,20 €

## VORSPEISEN

---

<b>Garnelenpfännchen</b> mit Aioli (G/D)	kleine Portion	8,00 €
	große Portion	11,00 €
<b>Bruschetta</b> milder Schinken   Ruccolasträußen		7,50 €
<b>Salatsträußen</b> mit gebratenen Champignons 		6,50 €
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> im Schinkenmantel (G)		6,50 €

## SALATE

---

<b>Salatplatte „Münsterland“</b> (auch  ) (C/G)	
mit Bratkartoffeln   Spiegelei	9,00 €
<b>Salatteller „Ziege“</b> (G)	
mit gegrilltem Zeigenkäse im Schinkenmantel	12,50 €

## KLEINIGKEITEN

---

<b>Gebackener Camembert</b> <sup>VEGGIE</sup> (A/G) mit Preiselbeersahne   Toast   Butter	8,80 €
<b>Spaghetti</b> <sup>VEGGIE</sup> (A/G) mit frischen Champignons in Sahnesauce	9,50 €
<b>Kröstchen</b> (A/C/G) Schnitzel   Spiegelei   umlegt mit frischen Salaten   Toast auch mit Bratkartoffeln	11,00 € 12,50 €

Sollten Sie einen unserer „Klassiker“ vermissen, fragen Sie uns danach.

## GEFLÜGEL

---

<b>Putenschnitzel „Florida“</b> (A/C/G) Früchte   Sauce Hollandaise   Salatteller   Kroketten	12,50 €
<b>Putenmedaillons „Toskana“</b> (A/C/G) in Eihülle   Tomatensauce   Nudeln   Salatteller	14,50 €
<b>Huhn „indisch“</b> (A/G) mit Früchten in feiner Currysauce   Reis   Salatteller	14,50 €

## SCHWEIN

---

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> (A/C/G) pommes frites   Salatteller	12,00 €
<b>Schnitzel „westfälisch“</b> (A/C/G) Röstzwiebeln   Champignons   Schinken   Bratkartoffeln   Salatteller	13,50 €

<b>Cordon bleu</b> (A/C/G)	mit Schinken-Käsefüllung   pommes frites   feine Erbsen   Möhren	14,00 €
<b>Ickhorns Haustopf</b> (C/G)	Schweinemedallions   Spiegelei   Bratkartoffeln   Champignons   Gartengemüse	15,50 €
<b>Grillteller Genf</b> (A/C/G)	Schweinemedallions   Champignons   Sauce Bearnaise   Kroketten   Salatteller	15,50 €
<b>Schweinelendchen „Normandie“</b> (A/C/G)	mit Apfel-Calvadosauce   Kroketten   Salatteller	15,50 €
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“</b> (A/C/G)	Butterspätzle   Speckbohnen	16,00 €

## RIND

---

<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> (G)	Röstzwiebeln   Apfelscheiben   Bratkartoffeln   Salatteller	13,80 €
<b>Tafelspitz Meerrettichsauce</b> (G)	Petersilienkartoffeln   Prinzessböhnchen	14,50 €
<b>Rumpsteak „Art des Hauses“</b> (G)	Röstzwiebeln   Kräuterbutter   Bratkartoffeln   Salatteller	21,00 €
<b>Rumpsteak „Paris“</b> (A/C/G)	in feiner Pfefferrahmsauce   Kroketten   Salatteller	21,00 €
<b>Rumpsteak „Genf“</b> (A/C/G)	Champignons   Sauce Bearnaise   Kroketten   Salatteller	21,50 €
<b>Rumpsteak „Nizza“</b> (G)	mit Tomaten und Gorgonzola überbacken   pommes frites   Salatteller	21,50 €


## FISCH

---

<b>Heringstopf „Hausfrauen Art“</b> (D/G) mit Bratkartoffeln	8,50 €
<b>Räucherlachs</b> (A/D/G/J) Sahnemeerrettich   Toast   Butter	11,50 €
<b>Matjesfilet</b> (D) Zwiebeln   Speckbohnen   Bratkartoffeln	11,50 €
<b>Gebrautes Rotbarschfilet</b> (A/C/D/G) zerlassene Butter   Salzkartoffeln   Salatteller	15,00 €
<b>Lachsfilet</b> (A/D/G/J) an Rieslingsauce   Reis   Salatteller	16,50 €
<b>Spaghetti mit Garnelen und Lachswürfel</b> (A/D/G) fruchtige Tomatensauce	17,50 €
<b>Ickhorns Fischernetz</b> (A/D/G) Erlesenes aus Fluss und Meer   Zitronenbutter   Kartoffeln   Salatteller	19,50 €

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

---

<b>Pinocchio</b> (A) Kleines Schweineschnitzel   pommes frites	7,50 €
<b>Käpt'n Sharky</b> (A/G) Hähnchennuggets   pommes frites	7,00 €
<b>Pipi Langstrumpf</b>  (A/G) Nudeln   Tomatensauce	5,00 €

# DESSERT

---

<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> (A/G)	4,00 €
<b>Coupe Dänemark</b> (A/G) Vanilleeis   heiße Schokoladensauce   Sahne	4,80 €
<b>Warmer Apfelstrudel</b> (A/G/H) mit cremigem Vanilleeis	5,50 €
<b>Beerenzauber</b> (A/G) Vanille- und Schokoladeneis   heiße Beeren   Sahne	5,00 €
<b>Geeister Cappuccino</b> (A/G) mit Eierlikörsahne	5,00 €
<b>Nussknacker</b> (A/C/G/H) Schokoladen- und Walnusseis   Eierlikör   Sahne	5,50 €
<b>Kaiserschmarrn</b> (A/C/G) mit Kirschen   Wallnusseis	6,50 €

## Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte- Nüsse
B	Krebstiere	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesamsamen
E	Erdnüsse	L	Schwefeldioxid & Sulfite
F	Sojabohnen	M	Lupine
G	Milch - einschließlich Laktose	N	Weichtiere

---

## GETRÄNKE

**Biere vom Fass**

Hövels 0,2 l	2,00 €
Radeberger 0,25 l	2,20 €
König Pils 0,25 l	2,20 €

**...aus der Flasche**

Erdinger Hefeweizen 0,5 l	3,70 €
Alkoholfreies Köpi 0,33 l	2,80 €
Malzbier 0,33 l	2,80 €

**Alkoholfreies 0,2 l**

Coca Cola	2,00 €
Fanta	2,00 €
Sprite	2,00 €
Mineralwasser 0,25	2,00 €
Fachinger 0,25	2,20 €
Orangensaft	2,00 €
Apfelsaft	2,00 €
Apfelschorle	1,80 €
Tomatensaft	2,50 €
Johannisbeere	2,50 €
Bitter Lemon	2,50 €
Tonic water	2,50 €

**Heiße Getränke**

Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Tasse Tee	2,20 €
Kännchen Tee	4,00 €
Glas Glühwein	3,20 €
Glas Grog	4,20 €
Heiße Zitrone	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Pott heiße Schoko	3,00 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Chocciatto (Kakao mit Espresso)	3,50 €
Milchkaffee	3,00 €



# SPIRITUOSEN

---

## Klare und Liköre

Weizenkorn	1,40 €
Wacholder	1,40 €
Strubbeliger	1,40 €
Fürst Bismarck	1,70 €
Brombeere	1,60 €
Maltaser	2,30 €
Jubiläums Aquavit	2,30 €
Linie	2,30 €
Grappa di Barolo	3,00 €
Grappa di Selezionata	3,50 €

## Kräuterbitter

Ramazotti 4 cl	4,00 €
Averna 4 cl	4,00 €
Fernet Branca	2,20 €
Fernet Menta	2,20 €
Underberg	2,20 €
Gammeldansk	2,50 €
Bachmann	2,20 €
Jägermeister	1,80 €
Kümmerling	1,80 €

## Obstbrände

Williamsbirne	3,00 €
Himbeergeist	3,00 €
Kirschwasser	3,00 €
Obstler	2,50 €
Mirabelle	3,00 €
Marille	3,00 €

## Cognac und Brandy

Asbach Privat	2,50 €
Calvados Papidoux	3,20 €
Cognac Otard	3,50 €

**Zieglerbrände und Etterbrände auf Anfrage**