



# Das rustikal gemütliche Speiselokal mitten in Werne

- seit 100 Jahren 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>	4,00 €
<b>Kesselwasser</b> Williamsbirne mit Martini	5,50 €
<b>Campari-Orange</b> oder <b>Campari-Soda</b>	5,20 €
<b>Aperol Sprizz</b>	6,00 €
<b>Münsterländer Apéritif</b> Sekt mit Amérie (Münsterländer Himbeergeist)	6,00 €



## SUPPEN

---


<b>Hühnersüppchen</b>   Einlage (C/G)	5,00 €
<b>Tomaten-Ruccola-Süppchen</b>   Mozzarella (A/G)	5,50 €
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> (A/G/I)	5,50 €

## VORSPEISEN

---

<b>Garnelenpfännchen</b> mit Aioli (C/G/D)	kleine Portion	9,00 €
	große Portion	13,00 €
<b>Bruschetta</b> milder Schinken   Ruccolasträußen (A)		7,50 €
Feta  (A/C)		7,50 €
Champignons und Feta  (A)		7,50 €
<b>Salatsträußen</b> mit gebratenen Champignons  (J)		6,50 €
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> im Schinkenmantel (G/J)		6,50 €

### Zu Bier & Wein

Brot und dreierlei Dipp  (A/G)	3,20 €
---	--------



**Bald beginnt endlich die Spargelzeit**



## KLASSIKER



---

<b>Gebackener Camembert</b>  (A/G/J) mit Preiselbeersahne   Toast   Butter	9,30 €
<b>Salatplatte „Münsterland“</b> (auch  ) (C/G/J) mit Bratkartoffeln   Spiegelei	9,50 €
<b>Salatplatte „Art des Hauses“</b> (C/G/J) mit gegrillter Hähnchenbrust	13,50 €
<b>Sülze vom Tafelspitz</b> (C/G/J) Remouladensauce   Bratkartoffeln   Salatgarnierung	13,50 €
<b>Krütchen</b> (A/C/G/J) Schnitzel   Spiegelei   Salatgarnierung   Toast auch mit Bratkartoffeln	13,50 € 14,50 €

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

## PASTA

---

<b>Bandnudeln frische Champignons</b>   Sahnesauce  (A/C/G)	12,00 €
<b>Bandnudeln gegrillter Lachs</b> Garnelen   Tomaten-Ruccola-Sauce (A/C/D/G)	16,50 €
<b>Pasta Gemüse Auflauf</b>  frisches Grillgemüse   Mozzarella gratiniert (A/C/G)	12,00 €



## WERNER RÖSTI

---

### Werner Rösti mit Streifen vom Schweinefilet

Champignons | Lauch | Tomaten | Zwiebeln |  
Creme Fraiche | Käse überbacken (A/C/G) 15,50 €

### Werner Rösti mit Streifen vom Roastbeef

Champignons | Lauch | Tomaten | Zwiebeln | Paprika |  
mit Creme Fraiche | Käse überbacken (A/C/G) 16,50 €

### Werner Rösti mit Streifen von der Hähnchenbrust

Champignons | Lauch | Tomaten | Zwiebeln  
Creme Fraiche | Käse überbacken (A/C/G) 14,50 €

### Werner Rösti mit Streifen vom Lachsfilet

Champignons | Lauch | Tomaten | Zwiebeln  
Creme Fraiche | Käse überbacken (A/C/D/G) 16,50 €

### Werner Rösti Vegetarisch

frisches Gemüse | Creme Fraiche | Käse überbacken (A/C/G) 11,50 €



## GEFLÜGEL

---

### Putenschnitzel „Florida“ (A/C/G/J)

Früchte | Sauce Hollandaise | Salatteller | Kroketten 14,00 €

### Putenmedaillons „Toskana“ (A/C/G/J)

Käse-Eihülle | Pasta | Tomatensauce | Salatteller 15,50 €

### Huhn „indisch“ (A/G/J)

Früchte in feiner Currysauce | Reis | Salatteller 15,50 €



## SCHWEIN

---

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> (A/C/G/J) pommes frites   Salatteller	13,50 €
<b>Schnitzel „westfälisch“</b> (A/C/G/J) Röstzwiebeln   Champignons   Schinken   Bratkartoffeln   Salatteller	15,00 €
<b>Cordon bleu</b> (A/C/G) Schinken-Käsefüllung   pommes frites   feine Erbsen   Möhren	16,00 €
<b>Ickhorns Haustopf</b> (C/G) Schweinemedallions   Spiegelei   Bratkartoffeln   Champignons   Gartengemüse	18,50 €
<b>Grillteller Genf</b> (A/C/G/J) Schweinemedallions   Champignons   Sauce Bearnaise   Kroketten   Salatteller	19,50 €
<b>Schweinelendchen „Normandie“</b> (A/C/G/J) mit Apfel-Calvadosauce   Kroketten   Salatteller	19,50 €
<b>Schnitzel „Champignons“</b> (A/G/J) Champignons in Kräuterrahm   Salatteller   pommes frites	15,00 €



## RIND

---

<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> (G/J)	
Röstzwiebeln   Apfelscheiben   Bratkartoffeln   Salatteller	14,00 €
<b>Rumpsteak „Art des Hauses“</b> (G/J)	
Röstzwiebeln   Kräuterbutter   Bratkartoffeln   Salatteller	24,50 €
<b>Rumpsteak „Paris“</b> (A/C/G/J)	
feiner Pfefferrahm   Kroketten   Bohnen im Speckmantel	24,50 €
<b>Rumpsteak „Genf“</b> (A/C/G/J)	
Champignons   Sauce Bearnaise   Kroketten   Salatteller	24,50 €
<b>Rumpsteak „Lobster“</b> (B/D/G/J)	
Garnelen   pommes frites   Salatteller	27,00 €

## FISCH


---

<b>Heringstopf „Hausfrauen Art“</b> (D/G)	
mit Bratkartoffeln   Salatteller	10,50 €
<b>Matjesfilet</b> (A/D/G/J)	
Zwiebelringen   Bohnen im Speckmantel   Bratkartoffeln	13,50 €
<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> (A/C/D/G/J)	
zerlassene Butter   Salzkartoffeln   Salatteller	17,00 €
<b>Lachsfilet vom Grill</b> (A/D/G/J)	
leichte Kräutersauce   Petersilienkartoffeln   Salatteller	19,50 €
<b>Schollenfilet</b> (A/D/G/J)	
Zitronenbutter   Kartoffeln   Salatteller	18,00 €
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> (A/C/D/G/J)	
Paprika-Currysauce   Aprikosenreis   Salatteller	19,50 €



## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

---

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

## DESSERT

---

<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> (A/G)	4,00 €
<b>Ickhorns Herrencreme</b> (mit Rum) (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	6,00 €
<b>Beerenzauber</b> (A/G) Vanille- und Schokoladeneis   heiße Beeren   Sahne	5,00 €
<b>Geeister Cappuccino</b> (A/G) mit Eierlikörsahne	5,50 €
<b>Nussknacker</b> (A/C/G/H) Schokoladen- und Walnusseis   Eierlikör   Sahne	6,00 €

# Allergene

A    Glutenhaltiges Getreide  
B    Krebstiere  
C    Eier  
D    Fisch  
E    Erdnüsse  
F    Sojabohnen  
G    Milch - einschließlich Laktose

H    Schalenfrüchte- Nüsse  
I    Sellerie  
J    Senf  
K    Sesamsamen  
L    Schwefeldioxid & Sulfite  
M    Lupine  
N    Weichtiere





## GETRÄNKE

---

### Biere vom Fass

Hövels 0,2 l <sup>A</sup>	2,30 €
Radeberger 0,25 l <sup>A</sup>	2,40 €
König Pils 0,25 l <sup>A</sup>	2,40 €

### ...aus der Flasche

Erdinger Hefeweizen 0,5 l <sup>A</sup>	4,40 €
Alkoholfreies Köpi 0,33 l <sup>A</sup>	2,80 €
Malzbier 0,33 l <sup>A</sup>	2,80 €

### Alkoholfreies 0,2 l

Coca Cola <sup>2,3,11</sup>	2,10 €
Fanta <sup>2,3</sup>	2,10 €
Cola light <sup>2,3,6,11</sup>	2,10 €
Sprite	2,10 €
Mineralwasser 0,25	2,20 €
Fachinger 0,25	2,40 €
Orangensaft	2,20 €
Apfelsaft	2,10 €
Apfelschorle	1,90 €
Tomatensaft	2,50 €
Johannisbeere	2,50 €
Bitter Lemon <sup>10</sup>	2,70 €
Tonic water <sup>10</sup>	2,70 €

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,30 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Milchkaffee <sup>G</sup>	3,10 €
Tasse Tee	2,20 €
Kännchen Tee	4,00 €
Glas Glühwein	3,20 €
Glas Grog	4,20 €
Heiße Zitrone	2,50 €
Latte Macchiato <sup>G</sup>	3,20 €
Pott heiße Schoko <sup>G</sup>	3,20 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Cappuccino <sup>G</sup>	3,10 €
Chocciatto (Kakao mit Espresso) <sup>G</sup>	3,50 €



## SPIRITUOSEN

---

### Klare und Liköre

Weizenkorn	1,50 €
Wacholder	1,50 €
Strubbeliger	1,50 €
Fürst Bismarck	1,80 €
Brombeere	1,60 €
Malterer	2,40 €
Jubiläums Aquavit	2,40 €
Linie	2,40 €
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	2,00 €
Kümmerling	2,00 €

### 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**