



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

Martini bianco	3,50 €
Sherry	4,00 €
Kesselwasser Williamsbirne mit Martini	5,50 €
Campari-Orange oder Campari-Soda	5,50 €
Aperol Sprizz	6,00 €
Münsterländer Apéritif Sekt mit Amérie (Münsterländer Himbeergeist)	6,00 €



SUPPEN

Hühnersüppchen Einlage (C/G)	5,50 €
Tomaten-Ruccola-Süppchen Mozzarella (A/G)	6,00 €
Französische Zwiebelsuppe (A/G/I)	6,00 €

VORSPEISEN

Garnelenpfännchen mit Aioli (C/G/D)	kleine Portion	9,00 €
	große Portion	13,50 €
Bruschetta milder Schinken Ruccolasträußen (A)		8,00 €
Feta  (A/C)		8,00 €
Champignons und Feta  (A)		8,00 €
Salatsträußen mit gebratenen Champignons  (J)		7,00 €
Gegrillter Ziegenkäse im Schinkenmantel (G/J)		7,50 €
Zu Bier & Wein		
Brot und dreierlei Dipp  (A/G)		3,20 €



KLASSIKER

Gebackener Camembert ^{VEGGIE} (A/G/J) mit Preiselbeersahne Toast Butter	9,80 €
Salatplatte „Münsterland“ (auch ^{VEGGIE}) (C/G/J) mit Bratkartoffeln Spiegelei	10,50 €
Salatplatte „Art des Hauses“ (C/G/J) mit gegrillter Hähnchenbrust	14,00 €
Sülze vom Tafelspitz (C/G/J) Remouladensauce Bratkartoffeln Salatgarnierung	14,00 €
Krütchen (A/C/G/J) Schnitzel Spiegelei Salatgarnierung Toast	14,50 €

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

PASTA

Bandnudeln frische Champignons Sahnesauce ^{VEGGIE} (A/C/G)	13,50 €
Bandnudeln gegrillter Lachs Garnelen Tomaten-Ruccola-Sauce (A/C/D/G)	17,50 €
Pasta Gemüse Auflauf ^{VEGGIE} frisches Grillgemüse Mozzarella gratiniert (A/C/G)	14,00 €



WERNER RÖSTI

... mit frischem Grillgemüse | Creme Fraiche | Käse Überbacken

... pur  (A/C/G)	13,00 €
... dazu Streifen vom Schweinefilet (A/C/G)	16,50 €
... dazu Streifen vom Roastbeef (A/C/G)	17,50 €
... dazu Streifen von der Hähnchenbrust (A/C/G)	16,00 €
... dazu Streifen vom Lachsfilet (A/C/D/G)	18,00 €

GEFLÜGEL

Putenschnitzel „Florida“ (A/C/G/J) Früchte Sauce Hollandaise Salatteller Kroketten	15,00 €
Putenmedaillons „Toskana“ (A/C/G/J) Käse-Eihülle Pasta Tomatensauce Salatteller	16,50 €
Huhn „indisch“ (A/G/J) Früchte in feiner Currysauce Reis Salatteller	16,50 €

SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A/C/G/J) pommes frites Salatteller	14,50 €
Schnitzel „Champignons“ (A/G/J) Champignons in Kräuterrahm Salatteller pommes frites	16,00 €
Schnitzel „westfälisch“ (A/C/G/J) Röstzwiebeln Champignons Schinken Bratkartoffeln Salatteller	16,00 €
Cordon bleu (A/C/G) Schinken-Käsefüllung pommes frites feine Erbsen Möhren	17,00 €
Ickhorns Haustopf (C/G) Schweinemedallions Spiegelei Bratkartoffeln Champignons Gartengemüse	19,00 €
Grillteller Genf (A/C/G/J) Schweinemedallions Champignons Sauce Bearnaise Kroketten Salatteller	20,50 €
Schweinelendchen „Normandie“ (A/C/G/J) mit Apfel-Calvadosauce Kroketten Salatteller	20,50 €

RIND

Rinderleber „Berliner Art“ (G/J) Röstzwiebeln Apfelscheiben Bratkartoffeln Salatteller	14,50 €
Rumpsteak „Art des Hauses“ (G/J) Röstzwiebeln Kräuterbutter Bratkartoffeln Salatteller	25,50 €
Rumpsteak „Paris“ (A/C/G/J) feiner Pfefferrahm Kroketten Bohnen im Speckmantel	25,50 €
Rumpsteak „Genf“ (A/C/G/J) Champignons Sauce Bearnaise Kroketten Salatteller	25,50 €
Rumpsteak „Lobster“ (B/D/G/J) Garnelen pommes frites Salatteller	28,50 €

FISCH

Heringstopf „Hausfrauen Art“ (D/G) mit Bratkartoffeln Salatteller	12,50 €
Matjesfilet (A/D/G/J) Zwiebelringen Bohnen im Speckmantel Bratkartoffeln	14,50 €
Gebrautes Rotbarschfilet (A/C/D/G/J) zerlassene Butter Salzkartoffeln Salatteller	18,00 €
Lachsfilet vom Grill (A/D/G/J) leichte Kräutersauce Petersilienkartoffeln Salatteller	21,50 €
Schollenfilet (A/D/G/J) Zitronenbutter Kartoffeln Salatteller	20,00 €
Gebrautes Zanderfilet (A/C/D/G/J) Paprika-Currysauce Aprikosenreis Salatteller	21,50 €

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Pipi Langstrumpf ^{VEGGIE} (A/C/G) Nudeln Tomatensauce	5,00 €
Pinocchio (A/C) Kleines Schweineschnitzel pommes frites	7,50 €
Käpt´n Sharky (A/C/G) Hähnchennuggets pommes frites	7,00 €

DESSERT

Gemischtes Eis mit Sahne (A/G)	4,50 €
Ickhorns Herrencreme (mit Rum) (G)	4,50 €
Coupe Dänemark (A/G) Vanilleeis heiße Schokoladensauce Sahne	5,50 €
Warmer Apfelstrudel (A/G/H) mit cremigem Vanilleeis	6,50 €
Beerenzauber (A/G) Vanille- und Schokoladeneis heiße Beeren Sahne	6,00 €
Geeister Cappuccino (A/G) mit Eierlikörsahne	6,00 €
Nussknacker (A/C/G/H) Schokoladen- und Walnusseis Eierlikör Sahne	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 ^A
Radeberger 0,25 l ^A
König Pils 0,25 l ^A

2,40 €
2,50 €
2,50 €

...aus der Flasche

Erdinger Hefeweizen 0,5 l ^A	4,60 €
Alkoholfreies Köpi 0,33 l ^A	3,00 €
Malzbier 0,33 l ^A	3,00 €

Alkoholfreies 0,2 l

Coca Cola ^{2,3,11}
Fanta ^{2,3}
Cola light ^{2,3,6,11}
Sprite
Mineralwasser 0,25
Mineralwasser 0,75
Fachinger 0,25
Orangensaft
Apfelsaft
Apfelschorle
Tomatensaft
Johannisbeere
Bitter Lemon ¹⁰
Tonic water ¹⁰

2,20 €
2,20 €
2,20 €
2,20 €
2,30 €
6,00 €
2,50 €
2,40 €
2,40 €
2,20 €
2,60 €
2,60 €
2,80 €
2,80 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,80 €
Kännchen Kaffee	5,00 €
Milchkaffee ^G	3,50 €
Tasse Tee	2,80 €
Kännchen Tee	5,00 €
Glas Glühwein	3,50 €
Glas Grog	5,00 €
Heiße Zitrone	2,50 €
Latte Macchiato ^G	3,50 €
Pott heiße Schoko ^G	3,50 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino ^G	3,50 €
Chocciatto (Kakao mit Espresso) ^G	3,50 €

SPIRITUOSEN

Klare und Liköre

Weizenkorn	1,80 €
Wacholder	1,80 €
Strubbeliger	1,80 €
Fürst Bismarck	2,00 €
Brombeere	1,80 €
Maltaser	2,60 €
Jubiläums Aquavit	3,00 €
Linie	3,00 €
Grappa di Barolo	4,00 €
Grappa di Selezionata	4,00 €

Kräuterbitter

Ramazotti 4 cl	4,40 €
Averna 4 cl	4,40 €
Fernet Branca	2,60 €
Fernet Menta	2,60 €
Underberg	2,60 €
Gammeldansk	2,60 €
Bachmann	2,60 €
Jägermeister	2,30 €
Kümmerling	2,50 €

Obstbrände

Williamsbirne	3,50 €
Himbeergeist	3,50 €
Kirschwasser	3,50 €
Obstler	3,00 €
Mirabelle	3,50 €
Haselnuss	3,50 €

Cognac und Brandy

Asbach Privat	2,80 €
Calvados Papidoux	3,50 €
Cognac Otard	4,80 €

Zieglerbrände und Etterbrände auf Anfrage