



Herzlich Willkommen



Möhnebrücke.



Gruss aus Himmelpforten.

Handwritten cursive text at the bottom of the page.

EIN GULASCH DER EIN

POTTHAST WAR 21,90

gutes Rindfleisch wird in heissem Schmalz gebraten, dann in feiner Brühe mit vielen Zwiebeln und etwas Lorbeer weich geschmort. Mit Pfeffer und anderen Gewürzen abgeschmeckt, mit Brot gebunden, wird er mit Salzkartoffeln, einigen Blättchen Salat angerichtet.



DES HAUSHERREN

LECKER FRESSERCHEN 16,90

eine Sülze aus geklärtem Gelee und Würfeln vom gekochten Schweinefleisch. Abgeschmeckt mit vielen pikanten Gewürzen und feinem Essig, serviert mit einer Portion gebratener Kartoffeln und einem Salat



DER NIEDERENSER

PFANNENSCHLAG 18,90

westfälische Rinderwurst, aus Rindfleisch und Graupen gemacht mit Gewürzen vollendet, wird in der Pfanne gebraten und mit Salat und Bratkartoffeln serviert.



BLUTWURST TRIFFT ÄPFELCHEN 18,90

unsere hausgemachte Blutwurst knusprig gebraten, angerichtet auf cremigem Kartoffelstampf wird sie begleitet von süß sauren Apfelspalten und karamellisierten Zwiebeln. Dazu gibt es dann auch noch einen leckeren Salat.



Gänsekeule 28,90

in eigenem Fond langsam butterzart geschmort. Mit frischem Rotkohl, leckeren Kartoffelklößen und Soße

WESTFÄLISCHER GRÜNKOHL 22,90

eine schöne Portion mit allem was dazu gehört, mit lecka Kassler und Bratenfleisch, lecka Würstken ordentlich Soße und so kleine Bratkartoffelkes inne Pfanne geschuckelt



SAUERLÄNDER RINDVIECHER 27,90

kleine Rinderroulädchen mit viel Liebe, Senf, Gurke und Speck gewickelt. Auf einem hausgemachtem Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen und schön Soße





Für
Vornewech
erst mal ein Süppchen

VON HUMBUG UND FIRLEFANZ 7,90

Käsesuppe aus verschiedenen Sorten von würzigem Käse, in feiner Brühe zerlassen, mit Weißwein und Gewürzen kräftig abgeschmeckt, serviert mit knusprigen Croutons. Ein guter Anfang für vorne weg.



ERDAPFEL ODER GRUNDBIRNE 6,90

Würfel von der frischen Kartoffel, mit Wurzelgemüse und leckeren Kräutern in etwas Gemüsefond gekocht. Ein wenig Sauerrahm verfeinert die pürierte Suppe, die mit einigen krossen Brotwürfeln serviert wird.



WE ARE THE CHAMPIGNONS 6,90

eine Rahmsuppe von leckeren Pilzen, mit Kräutern etwas Weißwein und Sahne gekocht. Mit Kartoffelchen gebunden und ordentlich püriert.



alle Preise in Euro



Bowl

Streifen und Scheiben von allerlei Rohkost auf Blättern von feinem Salat. Bunt durcheinander nach Angebot und Jahreszeit zusammengestellt und lecker mariniert mit unserem milden Himbeer - Orangendressing. Serviert mit einer Scheibe vom selbstgebackenem Toastbrot.



*dazu eine saftig gebratene
Maishähnchenbrust*

17,90



*mit unseren
knusprigen Frühlingsröllchen*

15,90



*oder unsere
vegetarischen Köttbullar*

14,90



*mit diesen hausgemachten
gebackenen „Samosa“ Teigtaschen*

15,90



Der Sinn des Lebens



Schnitzel

SCHNITZEL HIMMELPFORTEN 18,90

ein schönes Schnitzel, aus dem Schweinerücken geschnitten, mit einer leckeren Soße von frischen Champignons in Rahm. Dazu unsere knusprigen Bratkartoffeln und ein bunter Salat



SCHNITZEL "EL JEFE" 18,90

leckere Schnitzel aus dem Schweinerücken mit einer pikanten Soße aus verschiedenen Pfeffersorten; dazu gibt es einen bunten Salat und knusprige Pommes



AUS ALTEM DEUTSCHEN LAND 18,90

ein Schnitzel, mit reichlich in Weißwein geschmorten Zwiebeln, leckeren Bratkartoffeln, knusprigem Speck und einem bunten Salat



SCHNITZEL BALATON 18,90

ein schönes Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit einer pikanten Soße aus Paprikastreifen, Tomate und Rahm. Dazu tolle Pommes und ein bunter Salat



VEGETARISCHE KÖTTBULLAR 17,90

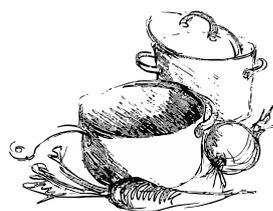
Kleine „Friadellen“ aus leckerem Gemüse in einer herzhaften Champignon - Rahmsoße, dazu knusprige Pommes und ein knackiger Salat.



WALDMEISTERLICHER

PILZGULASCH 18,90

ein herzhafter vegetarischer Gulasch aus allerlei Pilzen und Wurzelgemüse, angerichtet auf einer gebratenen Polenta und dazu gibt es einen leckeren Salat



VON JUNGEN SCHAFEN 28,90

eine schönes Stück Lammhüfte mit Kräutern und Knoblauch gebraten, im Ofen ausgeruht, auf einem bunten Gemüse und deftiger Soße angerichtet. Mit leckeren Krokettchen serviert.



FÜR UNSERE BURGER VERWENDEN WIR NUR KONTROLLIERTES RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND UND DAVON ETWA 180G. JEDER BURGER WIRD MIT FRISCHEM SALAT, KARAMELISIERTEN ZWIEBELN, TOMATEN UND GÜRKCHEN IN EINEM HAUSGEMACHTEN BRÖTCHEN ANGERICHTET. DAZU SERVIEREN WIR EINE SCHÖNE PORTION POMMES.



HERR BOWATT, 17,90

EIN KLASSISCHER BURGER, SO WIE ER SEIN SOLL. MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN, GEBRATENEM SPECK, LECKEREN SOSSEN UND ETWAS GÜRKCHEN



DER FIRLEFANS, 17,90

EIN KLASSISCHER BURGER MIT ALLEM DRUM UND DRAN, GESCHMORTEN ZWIEBELN, LECKEREM KÄSE, BBQ-SAUCE UND GEWÜRZGURKE



VEGGI, 17,90

EIN VEGETARISCHER PATTIE ... MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN, LECKEREM KÄSE, RHABARBQSAUCE UND TOMATEN UND GURKE



LENDCHEN LISELOTTE 22,90

ein feines Schweinefilet mit feinen Rahmchampignons, dazu knackiges Gemüse und knusprige Krokette



LENDCHEN MADAGASCAR 22,90

ein feines Schweinefilet mit dieser leckeren Pfefferrahmsoße angerichtet, dazu knackiges Gemüse der Saison und knusprige Krokette



RUMPSTEAK „BURRO ALLE ERBE“ 29,90

ein Steak von etwa 250g, saftig gebraten mit einer hausgemachten Kräuterbutter, dazu gibt es einen bunten Salat und knusprige Pommes



GESCHMORTE OCHSENBRUST 22,90

in Scheiben geschnitten und in eigenem Fond butterweich gegart. Dazu gibt es deftige Stampfkartoffeln und Gemüse vom Markt



RUMPSTEAK PEPPERCORN 29,90

ein Steak von etwa 250g, saftig gebraten mit einer pikanten Soße aus verschiedenen Pfeffersorten; dazu gibt es einen bunten Salat und knusprige Pommes





Die Küche Thailands ist eine Küche der einfachen Zutaten und der vielen Aromen. Die Thailänder kochen oft spontan mit dem was da ist, aber auch klassische Gerichte die es seit Generationen gibt. Unsere Köchin Malai ist in der Nordöstlichen Provinz Nakhon Ratchasima, dem so genannten Isan aufgewachsen. Natürlich ist ihre Art des Kochens von dieser Region, aber auch von Ihrer Familie geprägt. Ja, wir haben die Rezepturen auf den deutschen Gaumen eingestellt. Immer versucht den Charakter des Gerichts zu erhalten.

PAT THAI 11,90

asiatische Nudeln vegetarisch zubereitet mit Ei und leckerem Gemüse gebraten. Eine pikante Saucenmischung und Omelettstreifen runden das Gericht ab.



BPOR BPIA TORD 7,50

zwei Frühlingsrollen, hausgemacht mit einer vegetarischen Füllung aus Gemüsestreifen und Glasnudeln lecker abgeschmeckt und knusprig gebraten. Mit etwas Sweet - Chilisoße zum dippen.



TOM YUM GOONG 10,90

Die Thailändische Nationalsuppe, eine feurige Begegnung von Garnelen und Chilischoten geschlichtet von ein paar milden Gewürzen und einem leicht sauren Fond mit Zitronengras und Limettenblättern



PAT PHAK 22,90

knackiges, buntes Gemüse mit Cashewkernen, nach thailändischer Art gebraten. Mit einer saftigen Maishähnchenbrust und Jasminreis

Die Currys sind die Nationalgerichte der Thais. Fleisch und Gemüse werden mit den verschiedenen Currypasten gebraten und mit Gewürzen in Kokosmilch gegart. Traditionell werden die Currygerichte mit dem thailändischem Jasminreis serviert.

ROTES CURRY 22,90

mit herzhaften Entenfleisch, Gemüse und Zitronengras



GRÜNES CURRY 22,90

vom Hühnchen, mit thailändischem Basilikum und Karotten



LUKCHIN MOO MATSAMAN 22,90

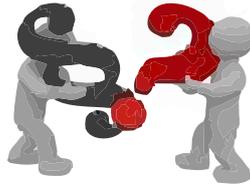
Zarte Fleischbällchen in einer cremigen Kokosmilch-Curry-Soße. Die feine Note von Kardamom, Zimt und Erdnüssen besticht durch eine harmonische Mischung aus süß, scharf und salzig.



VEGANES ROTES CURRY 22,90

marinierter „Veggisaitan“, mit den Aromen Thailands, knackigem Gemüse und Zitronengras

alle Preise in Euro



Eine separate Speisekarte mit der Kennzeichnung von allergenen Lebensmittel kann auf Wunsch eingesehen werden.
Bitte teilen Sie uns eine Allergie oder eine Unverträglichkeit in jedem Fall mit. Wir können eine Kreuzkontamination mit allergenen Lebensmitteln nicht ausschließen.

NOCH EIN PAAR WORTE ZUR KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

Unser Gesetzgeber hat eine Vorschrift zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, diese schreibt uns ganz genau vor was, oder was nicht, zu kennzeichnen ist. Ob dies immer sinnvoll ist... In unserer Küche sind wir stets versucht frisch und ohne Zusätze zu kochen. Da wir aber z.B. Pflanzenfett verwenden und dieses Carotin enthält, betrachten Sie einfach alle Gerichte als "Mit Farbstoff" gekennzeichnet. Glutamat wird gar nicht verwendet. In Thailand allerdings handelt es sich dabei um ein normal gebräuchliches Gewürz. Weil wir unsere Thaigerichte authentisch kochen möchten und auch thailändische Gewürzmischungen verwenden, können diese auch Glutamat enthalten. Dann ist auch noch Pökelsalz zu erwähnen, dieses sorgt dafür das unser Speck und vor allem unser Schinken so lecker wird und seine schöne rote Farbe bekommt. Also sind die Gerichte mit Speck oder Schinken auch mit Pökelsalz gekennzeichnet. Wenn Sie Fragen dazu haben, sprechen Sie uns einfach an. Alles was in unseren Möglichkeiten steht, können wir auch ändern.

Wenn Sie Fragen haben, fragen Sie uns bitte !

*Ihr Team vom
Gasthaus Himmelpforten*

WIR BEWERBEN UNS BEI IHNEN .

Unsere Küche, unser Service und unsere Räumlichkeiten sind als Kombination ideal für Ihre Veranstaltung. Sie möchten aus gegebenem Anlass mit Ihrer Familie ein schönes Fest feiern? Sie oder Ihre Familie möchten aber nicht feste Arbeiten? Schenken Sie uns Ihr Vertrauen, wir schenken Ihnen dafür unsere gesamte Aufmerksamkeit. Feiern Sie



- IHREN GEBURTSTAG
- IHRE HOCHZEIT
- STANDESAMTLICHE TRAUUNG BEI UNS IM HAUS MÖGLICH
- IHREN HOCHZEITSTAG
- TAUFE
- SCHULEINFÜHRUNG
- KOMMUNION
- KONFIRMATION
- FIRMENJUBILÄUM

Für jeden Anlass stehen wir Ihnen mit all unseren Möglichkeiten zur Verfügung. Sprechen Sie uns unverbindlich an. Wir beraten Sie gern.

*Ihr Team vom
Gasthaus Himmelpforten*

