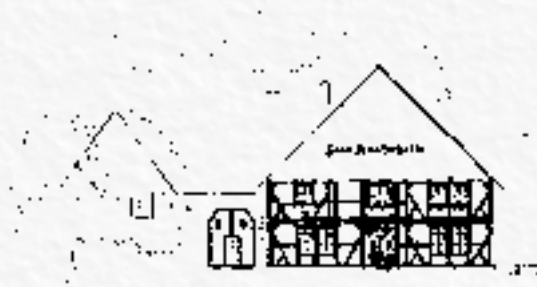




Brüggemanns

HERZLICH
WILLKOMMEN!

Landgasthof
Haus Brinkschulte



Speisekarte



Landgasthof Haus Brinkschulte
Enkhauser Str. 27 · 59846 Sundern
Tel. +49 2935 79494 · Fax +49 2935 79496
info@gasthof-brinkschulte.de · www.gasthof-brinkschulte.de



Seit alters her ist das Gasthaus ein Treffpunkt
der Geselligkeit in der Stadt und auf dem Lande.

Lieber Gast,

wir heißen Sie herzlich Willkommen in unseren geselligen Räumen.
Unsere Küche und unser Team haben Ihnen viel Gutes für Leib und Seele zu bieten.

Zur Wahl stehen Ihnen **gute Hausmannskost** und **saisonale delikate Gerichte**
wie frischer Spargel, zartes Hirschkalbsragout, saftige Gänsebrust oder Oma's Grünkohl.

Sehr beliebt ist auch unser Schnitzeltag **„Brüggemann's Schnitzelei“**. Hier können Sie
jeden Mittwochabend* nach Herzenslust verschiedene Schnitzelvariationen probieren.
(Für weitere Informationen QR-Code scannen!)

Freuen Sie sich **jeden Freitagmittags*** auf **Eintopf mit hausgemachten Reibekuchen**.

An Sonn- und Feiertagen zur Kaffeezeit finden Sie bei uns
frische Waffeln „aus Oma's altem Eisen“.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich auch wunderbar zum Feiern. Wir erstellen Ihnen gerne
ein attraktives Angebot für Ihre private oder betriebliche Feier von bis zu 60 Personen.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und sagen „Prost“.

Ihre Wirtsleut'

Familie Brinkschulte und Team

Saisonale Gerichte
wie z.B. frischer Spargel



Jeden Mittwochabend*:
„Brüggemann's Schnitzelei“



Freitagmittags*: Eintopf mit
hausgemachten Reibekuchen



Sonn- und feiertags: Frische
Waffeln aus „Oma's altem Eisen“



Falls Sie von Allergien betroffen sind, bieten wir Ihnen auf Wunsch Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte.

Öffnungszeiten

Gasthof

Mi.–So. 11.00 – 14.00 Uhr
ab 17.00 Uhr


Küche

Mi.– Sa. 12.00 – 14.00 Uhr
17.30 – 21.00 Uhr
So. 12.00 – 14.00 Uhr
17.00 – 20.30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag




Vorspeisen

- Gebackener Camembert**  **7,60 €**
ein kleiner Camembert serviert mit Preiselbeeren, Toast und Butter
- Zwei Scheiben Hausmacher Sülze** **8,60 €**
gereicht mit Remouladensauce und Krautsalat
- Gemischter bunter Salat** **8,60 €**
mit Ei, Käse- und Schinkenstreifen (auch vegetarisch möglich)

Suppen

- Rinderkraftbrühe** **5,30 €**
mit Einlage
- Tomatencremesuppe „Carmen“**  **5,50 €**
mit Sahnehäubchen
- Lauch-Kartoffelsüppchen**  **5,50 €**
nach Oma's Rezept
- Französische Zwiebelsuppe**  **5,60 €**
überbacken mit Käse

Salatteller

- Großer Salatteller „Veggie“**  **14,50 €**
verschiedene Salate, Tomaten, Ei und gehobelter Parmesan,
dazu Toast und Butter
- Großer Salatteller „Huhn“** **16,50 €**
verschiedene Salate, Tomaten, Ei, Käse- und Schinkenstreifen
und gebratenes Hühnerbrüstchen, dazu Toast und Butter
- Großer Salatteller „Thunfisch“** **16,50 €**
verschiedene Salate, Tomaten, Ei, Käse- und Schinkenstreifen
und Thunfisch, dazu Toast und Butter



Für den kleinen Hunger

Currywurst gereicht mit Pommes und Mayonnaise	9,90 €
Currywurst „Spezial“ mit Gurkenscheiben, Röstzwiebeln und Snacksauce, dazu Pommes und Mayonnaise	10,90 €
Bockwurst (Sauerländer von Metten) serviert mit Kartoffelsalat	11,90 €
Kartoffelzwillinge zwei frische Folienkartoffeln, die eine überbacken mit Käse und Schinken, die andere gereicht mit Sauerrahm, dazu gemischter Salat	13,50 €
Heringstopf „Hausfrauen Art“ Matjesfilet in pikanter Tunke mit Gurken, Zwiebeln und roter Beete, dazu Bratkartoffeln	16,50 €
Stammtischteller Schweineschnitzel serviert mit Kartoffelsalat	16,50 €

Vegetarisches

Apfel-Möhren-Rohkost-Salat  serviert mit gehackten Walnüssen und Joghurtdressing	5,80 €
Zwei frische Folienkartoffeln  gereicht mit Sauerrahm und gemischtem Salat	11,80 €
Frische Folienkartoffeln „Försterin Art“  gereicht mit Sauerrahm, frischen Champignons und gemischtem Salat	13,40 €
Kartoffelzwillinge „Veggie“  zwei frische Folienkartoffeln, die eine überbacken mit Käse, die andere gereicht mit Sauerrahm, dazu gemischter Salat	12,80 €
Camembertteller  zwei gebackene Camemberts mit Preiselbeeren, dazu Toast und Kräuterbutter	11,00 €

* Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.



Toastteller

Toast Oriental	16,00 €
gebratenes Hühnerbrüstchen (120g) mit Aprikose, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu gemischter Salat	
Enker Krüstchen	16,50 €
paniertes Schweinemedallion (120g) mit Champignons und Käse überbacken, dazu gemischter Salat	
Toastteller	17,00 €
zwei kleine Schweinemedallions (120g) mit Ragout Fin, Stangenspargel und Käse überbacken, dazu gemischter Salat	

Brüggemann's Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“*	18,70 €
gereicht mit Pommes und gemischtem Salat	
Zigeunerschnitzel*	20,90 €
gereicht mit Pommes und gemischtem Salat	
Champignonrahmschnitzel*	20,90 €
gereicht mit Champignonrahmsauce, Kroketten und gemischtem Salat	
Pfefferrahmschnitzel*	20,90 €
gereicht mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und gemischtem Salat	
Zwiebelschnitzel*	20,90 €
gereicht mit Pommes und gemischtem Salat	
Cordon Bleu	20,90 €
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und gemischter Salat	
Schlemmerschnitzel*	20,90 €
überbacken mit frischen Champignons und Käse, dazu Kroketten und gemischter Salat	
Enkhauser Riesenschnitzel (300g)	24,50 €
serviert mit Röstzwiebeln und Zigeunersauce, dazu Pommes und gemischter Salat	

* Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.



Vom Schwein

Hausmacher Sülze* gereicht mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	17,50 €
Schaschlikgulasch vom Schwein* gereicht mit Pommes und gemischtem Salat	20,90 €
Schweizer Schweinesteak* überbacken mit Tomate und Käse, dazu Kroketten und gemischter Salat	21,40 €
Schweinemedallions mit Feigen* gereicht an Feigen-Pfeffersauce, dazu Röstinchen und gemischter Salat	23,40 €
Pfeffer-Schweinemedallions* serviert mit Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und gemischter Salat	23,40 €
Champignonrahm-Schweinemedallions* gereicht an Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und gemischter Salat	23,40 €
Curry-Schweinemedallions* serviert mit Früchten und Currysauce, dazu Kroketten und gemischter Salat	23,40 €
Scheiterhaufen* drei Schweinemedallions mit Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes und gemischter Salat	23,40 €
Brüggemann's Hauspfanne* drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln und Erbsen und Möhren, dazu Sauce Hollandaise	23,40 €

Vom Huhn

Hühnerbrüstchen Indisch* serviert mit Früchten und Currysauce, dazu Reis und gemischter Salat	20,90 €
---	----------------


* Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.



Vom Rind

Gefüllte Rinderroulade serviert mit Salzkartoffeln und Erbsen und Möhren	23,40 €
Rinderschmorbraten* gereicht mit frischen Champignons, Salzkartoffeln und Erbsen und Möhren	23,40 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter (200g) gereicht mit Folienkartoffeln und Sauerrahm, dazu gemischter Salat	28,50 €
Holzfäller-Rumpsteak (200g) serviert mit Röstzwiebeln, frittierten Kartoffelecken und Steakhousesauce, dazu gemischter Salat	28,50 €
Pfeffer-Rumpsteak (200g) gereicht mit Pfefferrahmsauce, Brokkoli und Kroketten	28,50 €

Brüggemann's Brotzeit

Käseschnittchen  belegt mit mittelaltem Gouda	9,00 €
Westfälisches Schinkenschnittchen belegt mit rohem Schinken	10,50 €
Strammer Max belegt mit rohem Schinken und zwei Spiegeleiern	12,00 €
Portion Kartoffelsalat	4,00 €
Spiegelei	1,00 €

* Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.



Desserts

Kugel Eis Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zimt, Walnuss, Haselnuss, Stracciatella	1,40 €	Süßer Traum Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	6,20 €
Nussini Walnusseis mit Sahne und Karamellsauce	3,00 €	Cup Denmark Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne	6,20 €
Rotkäppchen Vanilleeis mit roter Grütze und Sahne	3,70 €	Nusstrio Vanille-, Haselnuss- und Walnusseis mit Nüssen, Sahne und Karamellsauce	6,20 €
Eisschokolade Vanilleeis mit Kakao und Sahne	4,00 €	Black & White Vanille- und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne	6,20 €
Orangenflip Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	4,00 €	Vanillecreme mit roter Grütze und Amarettinibrösel	4,20 €
Böser Wolf Vanilleeis mit Jägermeister und Sahne (alternativ mit Ramazzotti oder Averna)	4,50 €	Herrencreme Vanillecreme mit Rum, Schokoladenstückchen und Sahne verfeinert	4,50 €
Schokokuss Schokoeis mit Eierlikör und Sahne	4,50 €	Crêpe mit Vanilleeis und roter Grütze	6,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln nach Wahl	4,80 €	Schokoladenküchlein mit flüssiger Schokoladen- füllung, mit Vanille- und Walnusseis, Sahne und Karamellsauce (Zubereitungsdauer ca. 15–20 Minuten)	6,70 €
Hausbecher Walnuss- und Zimteis mit heißen Kirschen und Sahne	6,20 €		



Warme Getränke

Kaffee Tasse ⁹	2,20 €	Tee Tasse	2,20 €
Kaffee Kännchen ⁹	4,40 €	Tee Kännchen	4,40 €
Kaffee Hag Tasse ⁹	2,20 €	Tee mit Rum	5,20 €
Kaffee Hag Kännchen ⁹	4,40 €		
Kaffee Crema ⁹	2,20 €	Teesorten: Schwarz ⁹ , Rotbusch, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Hagebutte, Grüner Tee ⁹	
Espresso ⁹	2,20 €		
Espresso Choc ⁹	2,60 €		
Cappuccino ⁹	2,30 €	Heiße Zitrone	2,50 €
Milchkaffee ⁹	3,50 €		
Latte Macchiato ⁹	3,50 €	Glühwein	3,50 €
		Grog	4,00 €
Kakao Tasse	2,50 €		
Kakao Kännchen	5,00 €		

Alle Kaffeespezialitäten können auch koffeinfrei zubereitet werden.

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l
Pepsi Cola ^{1,2,9} , Max (ohne Zucker) ^{1,2,9,11,12}	2,20 €	3,30 €
Mirinda ^{1,2,3}	2,20 €	3,30 €
7 UP ²	2,20 €	3,30 €
Spezi ^{1,2,3,9}	2,20 €	3,30 €
Tafelwasser Sparkler	2,20 €	3,30 €
Saftschorlen	2,20 €	3,30 €
Apfel, Rhabarber, Maracuja		
Copeo Säfte	2,80 €	
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft		
Schweppes	2,80 €	
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ¹		
	0,25 l	0,75 l
Apollinaris Selection mit Kohlensäure	2,70 €	6,90 €
Apollinaris VIO still	2,70 €	6,90 €



Biere

BIERE VOM FASS

	0,2 l	0,3 l
Veltins	2,20 €	3,30 €
Veltins Radler ^{1,2,3} , Alster ^{1,2,3} , BMW (Bier mit Wasser), Bier mit Cola ^{1,2,9} , Bier mit Schuss (Malzbier)	2,20 €	3,30 €
Bitburger alkoholfrei	2,20 €	3,30 €
Grevensteiner Landbier	2,20 €	3,30 €
Diebels Alt	2,20 €	3,30 €
Krefelder ^{1,2,9}	2,20 €	3,30 €

FLASCHENBIERE

Malzbier	2,20 €	3,30 €
Veltins Fassbrause Holunder, Zitrone	0,33 l	3,30 €
Erdinger Weizenbier hell, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	4,80 €

Aperitifs

	5 cl		0,2 l
Sherry dry	5,00 €	Prosecco	5,00 €
Sherry medium	5,00 €	Campari Orange, Soda	6,50 €
Martini bianco	5,00 €	Aperol Spritz ^{1,10}	6,50 €
VW (Vermouth 3cl mit Williams 2cl)	6,50 €	Hugo	6,50 €

Obstbrände und Aquavits

	2 cl		2 cl
Prinz	3,20 €	Bommerlunder	3,00 €
Alte Williamsbirne, Alte Waldhimbeere, Alte Kirsche, Marillenbrand, Haselnuss		Malteser	3,00 €
Prinz Obstler	3,00 €	Linie	3,00 €
Grappa	4,50 €	Jubiläums-Aquavit	3,00 €



Magenbitter und Liköre

	2 cl		2 cl
Kümmerling	2,80 €	Sauerlända FOFFOS	2,20 €
Kabänes	2,80 €	Minze, Maracuja, Sauerkirsche, Waldmeister, Weiße Schokolade	
Jägermeister	2,80 €	Baileys ^{1,9}	3,00 €
Fernet Branca	2,80 €	Calvados	3,00 €
Underberg	2,80 €	Cointreau	3,00 €
Ratzeputz	3,00 €	Licor 43	3,00 €
Ramazotti	3,00 €	Amaretto ¹	3,00 €
Averna	3,00 €	Eierlikör	2,80 €
Sauerländer Kräuter	2,80 €		

Diverse Spirituosen und Longdrinks

	2 cl		
Korn Weizen oder Apfel	2,20 €	Jim Beam mit Cola ^{1,2,9}	6,50 €
Wacholder	2,80 €	Glen Grant Pure Malt	7,00 €
Eversbusch	2,80 €	mit Cola ^{1,2,9}	
Wodka	2,80 €	Bacardi mit Cola ^{1,2,9}	6,50 €
Bacardi	2,80 €	Wodka mit Lemon ¹⁰	6,50 €
Alter Schneider	2,80 €	Bombay Sapphire Gin	7,00 €
Korn mit Boonekamp	2,80 €	mit Tonic Water ¹⁰	
Asbach Uralt	3,00 €	Bombay Bramble Gin	7,00 €
Mariacron	3,00 €	(Blackberry & Raspberry)	
Sambuca	3,00 €	mit Tonic Water ¹⁰	
Schweißfuß	3,00 €	Licor 43	6,50 €
(Sambuca mit Baileys ^{1,9})		mit Milch & Orangensaft	
Ouzo	2,80 €		
Tequila	2,80 €		
Remy Martin	3,20 €		
	4 cl		
Jim Beam	5,50 €		
Glen Grant Pure Malt	6,50 €		



Offene Weißweine

Grauburgunder Gutswein · trocken

Weingut Andreas Diehl, Pfalz

*Erfrischend, kräftiger Genuss mit milder Säure,
ausgewogen im Charakter, langer und würziger Nachhall*

Glas 0,2 l

6,00 €

Mittelheimer Edelmann Riesling · halbtrocken

Weingut Villa Gutenberg, Rheingau

*Zarter Duft von Aprikosen, leicht exotisch, sehr straffe Frucht,
mineralisch, bemerkenswert lang und vielschichtig*

6,00 €

Niersteiner Spiegelberg Kerner Kabinett · mild

Weingut Dorwagen, Rheinhessen

*Elegante Aromen von Stachelbeere, mit wenig Säure und
feiner Süße, harmonisch und lang anhaltend im Nachgang*

6,00 €

Villa Rocca Pinot Grigio · trocken

Weingut Campagnola, Venetien, Italien

*Dezente Aromen von Melone, weich mit wenig Säure,
harmonisch und fruchtiger Nachklang*

6,00 €

Cave du Lineran Chardonnay · trocken

Weingut Robert Skalli, Languedoc, Frankreich

*Dezente Würze, leicht und erfrischend am Gaumen,
harmonische Säure und eine ausgewogene Frucht*

6,00 €

Offene Roséweine

Eichstätter Spätburgunder Weißherbst · mild

Winzer vom Heuchelberg, Württemberg

*Zarte, hellrote Farbe, weich und samtig am Gaumen,
halbtrocken im Geschmack*

Glas 0,2 l

6,00 €



Offene Rotweine

Eichstätter Spätburgunder · halbtrocken

Weingut Kiefer, Baden, Kaiserstuhl

*Rubinrot in der Farbe, mit vornehmen, weich-fruchtigen
Mandelbukett, rund und samtig, von besonderer Harmonie*

Glas 0,2 l

6,00 €

Gutswein Dornfelder · trocken

Weingut Andreas Diehl, Pfalz

*Kräftig, elegante Frucht von roten Beeren, mit wenig Säure
und harmonisch, weichen Tanninen im Nachgang*

6,00 €

St. Martinus Portugieser / Regent · mild

Weingut Adriane Moll, Pfalz

*Gehaltvoll, dezente Noten von Himbeeren und eine elegante
Süße bilden eine Harmonie. Macht auch leicht gekühlt Spaß!*

6,00 €

Cave de Lineran Cabernet Sauvignon · trocken

Weingut Robert Skalli, Languedoc, Frankreich

*Elegante Frucht von roten Beeren und etwas Dörrpflaume,
weich mit wenig Säure und harmonisch samtiger Nachklang*

6,00 €

Tempranillo Barrique · trocken

Weingut Bodegas Munoz, Spanien

*Kraftvoll und weich am Gaumen, elegante Frucht roter Beeren,
etwas Vanille, harmonisch samtiger Nachklang*

6,00 €

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

2* mit Konservierungsstoff mit Nitrat

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Schwefeldioxid

6 mit Schwärzungsmittel

7 mit Phosphat bei Fleischerzeugnissen
E338 - E341, E450 - E452

8 mit Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

9 koffeinhaltig

9b erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 mit Phenylalaninquelle
bei Aspartam

13 gewachst

14 mit Taurin



ES WAR
EINMAL ...

Enkhausen wurde erstmals im Jahre 1173 erwähnt
und ist der Geburtsort des ehemaligen
Bundespräsidenten Dr. h.c. Heinrich Lübke.

Enkhausen liegt an der Straße von Hachen nach Balve, die mittels einer kleinen, engen Brücke den Enkhauser Bach quert, der in die Röhr mündet. Die Ortschaft ist zum ersten Mal im Urkataster von 1829 greifbar, wo auch der Hof Eberhard Brüggemann erstmalig erwähnt wurde.

Mittelniederdeutsch „brügge“ benannte die „Brücke“ im heutigen Sinne und bedeutet „an der Brücke wohnend“. Hausnamen entstanden damals aus der Notwendigkeit, ein Anwesen (Hof oder Haus) eindeutig zu definieren, in einer Zeit, in der es noch keine Hausnummern gab.

Unser Fachwerkhaus, ein ehemaliger Bauernhof, wurde 1789 von Johannes-Hennerikus Betke erbaut und befindet sich seit dem in Familienbesitz. Der Betrieb des Gasthofs bzw. der Pension begann vor über 100 Jahren, wobei die Landwirtschaft 1970 eingestellt wurde. Im April 1994 übernahm der jetzige Besitzer Andreas Brinkschulte das gastliche Haus.

Um die historische Bedeutung wieder in den Vordergrund zu stellen, aber auch den alten Charme mit etwas Neuem zu kombinieren, haben wir unseren Gasthof um den Namen „**Brüggemanns**“ erweitert. Denn alte Lieblingsstücke und Antiquitäten bleiben jung, wenn man sie modern inszeniert.

Unser Landgasthof bietet Ihnen heute, wie auch seit über 100 Jahren, eine Stätte der Rast und der Ruhe vor dem Alltag, verbunden mit den schönsten und geselligsten Erlebnissen.



Abbruch der alten Kirche 1895



Dr. h.c. Heinrich Lübke mit der Familie Brinkschulte



Das Haus Brinkschulte in den 50er Jahren

Seit über 230 Jahren in Familienbesitz!