

Landgasthof & Pension

# Haus Brinkschulte



Seit alters her ist das Gasthaus ein Treffpunkt der Geselligkeit in der Stadt und auf dem Lande. Wir setzen uns dafür ein, dass Sie sich heute und in der Zukunft im Gasthaus wohlfühlen werden!

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie der Weg zu uns geführt hat und heißen Sie herzlich Willkommen in unseren geselligen Räumen.

Unsere Küche und unser Keller haben Ihnen viel Gutes für Leib und Seele zu bieten und all' dies haben wir in dieser Speise- und Getränkekarte zusammengefasst. Sollten Sie etwas vermissen, lassen Sie es uns bitte wissen – vielleicht können wir Ihnen dieses Mal oder beim nächsten Besuch bei uns das Gewünschte bieten.

Unserer Räume eignen sich auch für private oder betriebliche Feiern. Wir beraten Sie gerne bei allen Fragen der Menü-Zusammenstellung, damit Ihre Feier so richtig starten kann.

Wir wünschen Ihnen "Guten Appetit" und sagen "Prost".

Ihre Wirtsleut'

Familie Brinkschulte und Team

Mittagstisch  
von 11.30 – 14.00 Uhr

Sonntags bieten wir Ihnen zur Kaffeezeit frische Waffeln  
und hausgemachte Kuchen an.

Abendstisch  
von 17.30 – 21.00 Uhr

Dienstag ist unser Ruhetag!

# Vorspeisen

## Mittlerer bunter Salat

mit Ei, Käse- und Schinkenstreifen \*



4,90 €

## Apfel-Möhren-Rohkostsalat

serviert mit gehackten Walnüssen und Joghurtdressing

4,40 €

## Zwei Scheiben Hausmacher Sülze

gereicht mit Remouladensauce und Krautsalat

4,70 €

## Gebackener Camembert

ein kleiner Camembert serviert mit Preiselbeeren,  
Toast und Butter \*

4,60 €

# Suppen

## Klare Rinderkraftbrühe

mit Einlage

3,10 €

## Tomatencremesuppe Carmen

mit Sahnehäubchen



3,10 €

## Feurige Pfeffersuppe

mit Nudeln, Böhnchen und Rindfleisch

3,10 €

## Französische Zwiebelsuppe

überbacken mit Käse \*

3,30 €

# Für den kleinen Hunger

Zwei frische Folienkartoffeln  
gereicht mit Sauerrahm und gemischtem Salat 5,90 €

## Kartoffelzwillinge

frische Folienkartoffeln, einmal überbacken mit  
Schinken und Käse \*, die andere gereicht mit Sauerrahm,  
dazu ein gemischter Salat



6,20 €

## Camembertteller

zwei kleine gebackene Camemberts mit Preiselbeeren,  
dazu Toast und Kräuterbutter

6,50 €

## Heringstopf Hausfrauen Art

Matjesfilet mit Gurken, Zwiebeln und Rote Beete  
in pikanter Tunke, gereicht mit Bratkartoffeln

9,20 €

# Toastteller

## Toast Oriental

gebratenes Hühnerbrüstchen (120 g) mit Aprikose, Preiselbeeren  
und Käse \* überbacken, dazu gemischter Salat 9,60 €

## Brüggemann's Toastteller

zwei kleine Schweinemedallions (120 g) mit Ragout Fin,  
Stangenspargel und Käse \* überbacken, dazu gemischter Salat 9,90 €

## Enker Krüstchen

paniertes Schweinemedallion (120 g) mit Champignons  
und Käse \* überbacken, serviert an gemischtem Salat 9,80 €

# Hauptgerichte

<b>Zigeunerschnitzel</b> gereicht mit Pommes und einem gemischten Salat	11,50 €
<b>Champignonrahmschnitzel</b> gereicht mit Kroketten und gemischtem Salat	11,50 €
<b>Schlemmerschnitzel</b> überbacken mit Champignons und Käse *, dazu Kroketten und gemischter Salat	11,80 €
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> gereicht mit Pommes und einem gemischten Salat	10,80 €
<b>Zwiebelschnitzel</b> gereicht mit Pommes und einem gemischten Salat	11,50 €
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Schinken und Käse *, gereicht mit Pommes und einem gemischten Salat	11,50 €
<b>Enkhauser Riesenschnitzel (300 g)</b> serviert mit Röstzwiebeln und Zigeunersauce, dazu Pommes und gemischter Salat	13,90 €
<b>Schaschlickspieß vom Schwein</b> gereicht mit Pommes und einem gemischten Salat	11,50 €

# Hauptgerichte

## Großer Salatteller

gereicht mit verschiedenen Salaten, Tomate, Ei,  
Käse- und Schinkenstreifen, dazu Toast und Butter,\*  
Wahlweise mit : - Hühnerbrüstchen  
- oder Thunfisch

9,80 €

## Schweizer Schweinesteak

überbacken mit Tomate und Käse,\*  
gereicht mit Kroketten und einem gemischten Salat

12,20 €

## Hühnerbrüstchen Indisch

serviert mit Früchten an Currysauce,  
dazu Reis und gemischter Salat

12,20 €

## Rumpsteak mit Kräuterbutter

gereicht mit Folienkartoffeln an Sauerrahm  
und gemischter Salat

16,60 €

## Rumpsteak " Holzfäller Art "

serviert mit Röstzwiebeln, Salsasauce\*  
und frittierten Kartoffelecken, dazu gemischter Salat

16,60 €

## Schweinemedallions mit Feigen

gereicht an einer Feigen-Pfeffersauce  
gemischtem Salat und Röstinchen

13,70 €

## Schweinemedallions

gereicht an Champignonrahmsauce,  
mit gemischtem Salat und Kroketten

13,70 €

## Curry - Schweinemedallions

serviert mit Früchten an Currysauce  
gemischter Salat und Kroketten

13,70 €

# Spezialitäten des Hauses

<b>Hausmacher Sülze</b> gereicht mit Remouladensauce gemischtem Salat und Bratkartoffeln	9,20 €
<b>Gekochte Rinderwurst</b> serviert mit Gurken, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	9,20 €
<b>Brüggemann's Hauspfanne</b> drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln und Erbsen-Möhren an Sauce Hollandaise	13,60 €
<b>Scheiterhaufen</b> drei Schweinemedallions mit Röstzwiebeln und Spiegelei, gemischtem Salat und Pommes	13,60 €
<b>Gefüllte Rindsroulade</b> gereicht mit Erbsen-Möhren, und Salzkartoffeln	12,70 €
<b>Frischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise</b> (250g) serviert mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln	14,20 €
<b>Frischer Stangenspargel " Metzger Art "</b> (250g) serviert mit kleinem Schweineschnitzel Sauca Hollandaise und Krusteln	17,40 €
<b>Frischer Stangenspargel " Räucher Art "</b> (250g) serviert mit rohem Schinken, gemischtem Salat zerlassener Butter und Salzkartoffeln	17,40 €
<b>Frischer Stangenspargel " Überbacken "</b> (250g) überbacken mit Champignons, gek. Schinkenstreifen und Käse gereicht mit Krusteln	17,20 €

Portion Heinz Tomatenketchup \*

0,40 €

# Hausmacher Schnittchen

Brüggemann´s Hausschnittchen belegt mit rohem Schinken, Käse, Salami, Sülze, Leberwurst und Mettwurst	5,70 €
Westfälisches Schinkenschnittchen belegt mit rohem Schinken	5,70 €
Strammer Max mit zwei Spiegeleiern	6,70 €
Käseschnittchen zusätzliches Spiegelei	5,40 € + 0,60 €
Portion Kartoffelsalat	2,60 €
Bockwurst (Sauerländer Metten) serviert mit Kartoffelsalat	6,20 €
Hausmacher Sülze mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	7,00 €

## Kaffee .....

Kaffee	1,60 €
Café Creme	1,60 €
Cappuccino	1,80 €
Espresso	1,80 €
Espresso-Choc	2,20 €
Café au lait	2,80 €
Latte Macchiato (italienischer Milchkaffee)	2,80 €



\* = mit Zusatzstoffe :Farbstoffe,Konservierungsstoffe,Antioxidationsmittel,Nitritpökelsalz, E 620-635,  
geschwefelt, koffeinhaltig,Phosphat,Süßungsmittel, chininhaltig, Phenylalaninquelle

# Dessert und Eis

## Kugel Eis

- Vanille\*, Schokolade, Erdbeer\*, Walnuss, Zimt-Pflaume,  
Stracciatella

+ Sahne

0,90 €

0,30 €

Gemischtes Eis mit Sahne ( 3 Kugeln )



3,00 €

Rotkäppchen, Vanilleeis mit roter Grütze und Sahne

2,70 €

Böser Wolf, Vanilleeis mit Jägermeister und Sahne  
(alternative auch mit Ramazotti oder Averna)

3,20 €

Crepes , mit Vanilleeis und roter Grütze

4,60 €

Schokokuss, Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

3,20 €

Nussini, Walnusseis mit Sahne und Haselnussauce

2,30 €

## Herrencreme

Vanillecreme mit Rum, Schokostücken und Sahne verfeinert

3,20 €

Vanillecreme, mit roter Grütze und Amerettinibrösel

3,20 €

## Hausbecher

Walnuss- und Zimt-Pflaumeeis mit heißen Kirschen und Sahne

3,90 €

## Süßer Traum

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

3,90 €



## Cup Denmark

Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne

3,90 €

## Nusstrio

Vanille-, Walnuss-, und Haselnusseis, mit Nüssen und Sahne

3,90 €

## Black and White

Vanille- und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne

3,90 €

Eisschokolade, Vanilleeis mit kalten Kakao und Sahne










2,60 €

Orangenflip, Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne

2,60 €



# Getränke

	0,3 l	0,2 l
Pepsi Cola	2,20 €	1,50 €
Pepsi Cola Light *	2,20 €	1,50 €
Mirinda*	2,20 €	1,50 €
Apfelschorle Rhodius*	2,20 €	1,50 €
Rhodius Tafelwasser	2,20 €	1,50 €
Fl. Apollinaris (0,25 l)		1,80 €
Fl. Apollinaris Vio still (0,25 l)		1,80 €
Fl. Apollinaris (0,75 l)		4,50 €
Bitter Lemon Schweppes*		1,80 €
Tonic Water Schweppes *		1,80 €
Ginger Ale Schweppes *		1,80 €
Copeo Apfelsaft		1,80 €
Copeo Orangensaft		1,80 €
Copeo Johannisbeersaft		1,80 €
Veltins vom Fass	 2,20 €	1,50 €
Grevensteiner Landbier vom Fass		1,60 €
Veltins mit Schuss (Bier mit Malzbier)		1,50 €
Radler (Bier mit Sprite) *		1,50 €
Alster (Bier mit Fanta) *		1,50 €
BMW (Bier mit Wasser) *		1,50 €
Bier mit Cola *		1,50 €
Veltins alkoholfrei vom Fass	 2,20 €	1,50 €
Veltins mit Schuss alkoholfrei		1,50 €
Radler alkoholfrei *		1,50 €
Alster alkoholfrei *		1,50 €
BMW alkoholfrei *		1,50 €
Bier mit Cola alkoholfrei *		1,50 €
Veltins Malzbier	 2,20 €	1,50 €
Diebels Alt vom Fass	 2,20 €	1,50 €
Krefelder ( Altbier mit Cola )		1,50 €
Erdinger Weizenbier hell (0,5 l Fl.)		3,20 €
Erdinger Weizenbier dunkel (0,5 l Fl.)		3,20 €
Erdinger Weizenbier alkoholfrei (0,5 l Fl.)		3,20 €
Erdinger Weizenbier mit Sprite (0,5 l Fl.)	  	3,20 €
Veltins Fassbrause Holunder (0,33l Fl.)		2,20 €
Veltins Fassbrause Zitrone ( 0,33l Fl.)		2,20 €

## Aperitif

		5 cl
Sherry dry	15 ‰	3,00 €
Sherry medium	15 ‰	3,00 €
Martini bianco	15 ‰	3,00 €
Campari-Orange (0,2 l)	25 ‰	4,00 €
Campari-Soda (0,2 l)	25 ‰	4,00 €
Piccolo	11,5 ‰	3,70 €
VW (Vermouth 3cl mit Williams 2cl)		4,00 €

## Obstbrände

		2 cl
Alte Williamsbirne Prinz	41 ‰	2,30 €
Alte Waldhimbeere Prinz	42 ‰	2,30 €
Marillenbrand Prinz	34 ‰	2,30 €
Obstler Prinz	40 ‰	2,00 €
Haselnuss Prinz	40 ‰	2,30 €
Grappa La bianco	40 ‰	3,00 €

## Aquavit

		2 cl
Bommerlunder	38 ‰	2,00 €
Malteser	40 ‰	2,00 €
Linie	41,5 ‰	2,00 €
Jubiläums-Aquavit	42 ‰	2,00 €

## Magenbitter

		2 cl
Kümmerling	35 ‰	1,70 €
Kabänes	30,2 ‰	1,70 €
Jägermeister	35 ‰	1,70 €
Fernet Branca	42 ‰	1,70 €
Underberg	44 ‰	1,70 €
Ratzeputz	58 ‰	2,00 €
Ramazzotti	30 ‰	2,00 €
Averna	32 ‰	2,00 €
Sauerländer Kräuter	30 ‰	1,70 €
Schierker-Feuerstein	35 ‰	1,70 €

## Liköre

		2 cl
Roter Beerenschnaps	18 ‰	1,50 €
Pfirsichlikör	20 ‰	1,50 €
Baileys	17 ‰	2,00 €
Calvados	40 ‰	2,00 €
Cointreau	40 ‰	2,00 €
43 er	31 ‰	2,00 €
43er (spanischer Mandellikör) mit Milch & O-Saft		4,00 €
Amretto	28 ‰	2,00 €
Warmer Amaretto mit	28 ‰	3,00 €

## Spirituosen

		2 cl
Weizenkorn	32 ‰	1,50 €
Enker Korn	32 ‰	1,50 €
Wacholder	32 ‰	1,70 €
Eversbusch	46 ‰	1,70 €
Schinkenhäger	38 ‰	1,70 €
Wodka	40 ‰	1,70 €
Wodka Feige	40 ‰	2,50 €
Barcadi	37,5 ‰	2,00 €
Alter Schneider	38 ‰	2,00 €
Korn mit Boonekamp	32 ‰	1,50 €
Asbach Uralt	38 ‰	2,00 €
Mariacron	36 ‰	2,00 €
Sambuca	40 ‰	1,80 €
Schweißfuß (Sambuca mit Baileys)	30 ‰	1,80 €
Remy Martin	40 ‰	2,00 €
Ouzo	38 ‰	1,70 €
Jim Beam (4 cl)	40 ‰	3,80 €
Jim Beam (4cl) mit Cola		4,50 €
Glen Grant Pure (4 cl)	40 ‰	3,80 €
Glen Grant (4cl) mit Cola		4,50 €



# Weißweine

Karaffe 0,25 l

Rheinhessen  
Wormser Liebfrauenmorgen  
Riesling - lieblich  
vollmundig, feine Süße und nachhaltig 4,20 €

Baden  
Zimmerlin  
Grauer Burgunder, Qualitätswein - trockenvollmundig  
reiches Bukett, große Ausdruckskraft 4,20 €

Rheinhessen  
Valkenberg  
Riesling - halbtrocken  
reiches Bukett, große Ausdruckskraft 4,20 €

Italien  
Pinot Grigio Delle Venezie  
Cantina Claudia Augusta - trocken  
feinaromatischer, frischer Weißweingenuss 4,20 €

Frankreich  
Chardonnay Vin de Pays d'oc  
Louis Levadoux - trocken  
komplexer Körper, pikante Ausdruckskraft 4,20 €

Alle Preise inkl. 19 % MwSt

\* = mit Zusatzstoffe :Farbstoffe,Konservierungsstoffe,Antioxidationsmittel,Nitritpökelsalz, E 620-635,  
geschwefelt, koffeinhaltig,Phosphat,Süßungsmittel, chininhaltig, Phenylalaninquelle

# Weißherbst

Karaffe 0,25 l

Baden  
Spätburgunder Weißherbst  
Rosewein - halbtrocken  
Weingut Rudolf Zimmerlin  
geschmeidig, mit frisch-fruchtiger und milder Säure 4,20 €

# Rotweine

Pfalz  
Dornfelder  
Qualitätswein - trocken  
P.J. Valckenberg  
tiefrot, delikate Frucht, große Geschacksfülle 4,20 €

Baden  
Spätburgunder Rotwein  
halbtrocken  
Weingut Zimmerlin  
herrliche Frucht, geschmeidig rund 4,20 €

Frankreich  
Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'oc  
Louis Lecadoux - trocken  
dunkelrot, große Fülle, rebsortentypisch 4,20 €

Rheinhessen  
Dornfelder  
Rotwein - lieblich  
P.J. Valckenberg  
lieblich, mollig, und vollmundig 4,20 €