

# Herzlich Willkommen im Gasthaus Himmelpforten

Wir wünschen Ihnen in unserem Hause  
eine Zeit der Entspannung und des Genießens.  
Darum bedienen Sie sich, ganz nach Ihrem Geschmack, an der folgenden  
Auswahl von Speisen und Getränken.

Unser Bestreben ist es, Sie in jeder Weise zufrieden zu stellen. Teilen Sie  
uns darum bitte mit, wenn Sie etwas nicht finden oder eine Änderung wünschen.  
Damit wir Sie auch demnächst wieder als Gast bei uns begrüßen dürfen.

Selbstverständlich bereiten wir Ihnen die hier angebotenen  
Speisen auch in halben Portionen zu.

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, brauchen wir an  
dieser Stelle nicht zu diskutieren. 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 normales Gewürz. Weil wir unsere Thai Gerichte  
authentisch kochen möchten und auch thailändische Gewürzmischungen verwenden, können diese  
auch Spuren von Glutamat enthalten. Wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie uns einfach an.  
Alles was in unseren Möglichkeiten steht, können wir auch ändern.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch.

# Die Suppen und die Vorspeisen

## von Humbug und Firlefan? 3,30 €

verschiedene Sorten von würzigem Käse in feiner Brühe zerlassen, mit Weißwein und Gewürzen kräftig abgeschmeckt, serviert mit knusprigen Croutons.

a b

## der Erdapfel oder die Grundbirne? 3,30 €

Würfel von einer frischen Kartoffel mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern in Fleischbrühe gekocht. E in wenig Sauerrahm verfeinert die pürierte Suppe, die mit knusprigem Speck serviert wird.

a b

## die Paradeiser in Rahm 3,30 €

das Fleisch von reifen Tomaten, mit gebratener Zwiebel, Sellerie und Lauch in kräftigem Gemüsefond und Rotwein gegart. Angerichtet mit einem Tuff Sahne.

## „die Flotte 12“ 6,90 €

das schmackhafte Fleisch von der Weinbergschnecke, ein Dutzend an der Zahl, erhitzt in einer weißen Soße aus Rahm und Kräutern mit etwas Knoblauch aufgepeppt. Dazu knuspriges Brot um in die Soße zu tunken.

a b

## „die großen Krabben“ 7,50 €

als Garnelen gefischt und auch oft als Schrimps bezeichnet, mit Champignons in einer herzhaften Soße mit Sahne gegart. Ohne Schale aber dafür mit Brot serviert.

a b

## „Dialog von Ziege & Schwein“ 7,30 €

ein warmer Ziegenkäse mit etwas Honig und einige Scheiben von unserem hausgemachten Schinken, dazu etwas Brot

## aus dem Garten und vom Feld

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 Brot.

mit Scheiben von selbst geräuchertem Schinken und würzigem Käse	9,60 €
mit allerlei Kräutern, knusprigen Brotwürfeln und streifen von einer gebratenen Hähnchenbrust	11,20 €
mit feinem Gemüse gefüllten Frühlingsröllchen und einem Schälchen süßer Chilisauce	9,20 €

## Leckerchen ganz ohne Fleisch

“Plinsen mit grünem Zeug” 8,20 €

ein pikanter Palatschinken wird mit frischem Gartengemüse gefüllt, welches in Rahm gekocht und mit etwas Hollandaise verfeinert wird.

a b

“Italienische Miniknödel, Gnocchi genannt” 8,60 €

der Kartoffelteig mit Käse, Ei und Gewürzen vermischt, zu kleinen Nocken, den Gnocchi, geformt. In Butter gebraten und mit frischem Gemüse vom Markt gemischt. Angerichtet in einer herzhaften Tomatensauce

# in den Töpfen aus Westfalen

## “des Hausherrn lecker Fresserchen” 7,50 €

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

a b

## “ein Gulasch der ein Potthast war” 9,80 €

gutes Rindfleisch wird in heißem Schmalz gebraten, dann in feiner Brühe mit viel Zwiebel und auch Lorbeer weich geschmort. Mit Pfeffer und anderen Gewürzen abgeschmeckt, mit Brot gebunden, wird er mit Salzkartoffeln angerichtet.

a b

## “der Niederenser Pfannenschlag” 9,70 €

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

## das zarteste vom Schwein

### “des Ratsherren leckerer Pfeffertopf” 14,60 €

Streifen von der Lende geschnitten, mit feiner Zwiebel und einigen Scheiben vom Champignon gebraten. Das ganze reift dann in einer Rahmsoße von bunten Pfeffersorten und wird mit hausgemachten Spätzle angerichtet im Topf serviert.

a b

### “des Marktmeisters Sonntagsschmaus” 14,80 €

ein schönes Lendchen rosa gebraten. Auf feinem Rahmspinat, welcher mit etwas Knoblauch abgeschmeckt ist, gelegt. Das Gericht wird mit einer Hollandaise abgerundet und mit Röstinchen aus der Kartoffel gereicht.

a b

### “der Niederenser Pfaffentiegel” 15,90 €

ein zartes Filet vom guten Schwein, rosa gebraten und aufgeschnitten, auf einem Spiegel aus Paprika, Tomate und Sahne. Mit leckeren in Butter geschwenkten Spätzle.

zu all unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen einen gemischten Salat, oder eine Portion buntes Gemüse 2,- €

Für unsere Lendchengerichte erlauben wir uns, bei einem 2 für 1 Gutschein 5,- € Zuzahlung zu berechnen.

# himmlisches für Zwei

## “Himmlische Schlemmerplatte für Verliebte” 36,- €

eine Platte zum Schlemmen, aufgetragen mit reichlich Gemüse aus dem Garten, gebratenen Kartoffeln und feinen Krokette. Für das Paar richten wir zwei kleine Schnitzel mit leckeren Rahmchampignons, zartes Lendchen mit aufgeschlagener Hollandaise und ein rosa gebratenes Steak aus dem Schweinerücken mit einer pikanten Soße verschiedener Pfeffersorten an.

Sie haben ein Gutscheinbuch? Mit einem Gutschein schreiben wir Ihnen für die Schlemmerplatte 18,- € gut.

## tolle Schnitzel aus der Pfanne

### “Schnitzel Himmelpforten” 9,90 €

ein schönes Schnitzel, aus dem Schweinerücken geschnitten, mit einer leckeren Soße aus frischen Champignons in Rahm und unseren leckeren Bratkartoffeln.

a b

### “Ticino oder das Tessiner Land” 11,90 €

Streifen von Zwiebeln werden in Weißwein geschmort und mit gebratenen Champignons vermischt, mitsamt geräuchertem Speck und dem Fruchtfleisch reifer Tomaten. Zu einem Ragout gekocht, kommt dies auf ein Schnitzel wo es mit feinem Käse überbacken und dann mit knusprigen Fritten aufgetischt wird

a b

### “Eins aus altem deutschen Land” 9,90 €

ein Schnitzel mit reichlich in Weißwein geschmorten Zwiebeln, leckeren gebratenen Kartoffeln und einer Scheibe von knusprigen Speck.

a b

### “ein Tribute an die Bouillon” 12,90 €

Bouillongemüse, das sind kleine Würfel von Möhre, Sellerie, Zwiebel und Lauch in einer Béchamelsoße gegart. Auf einem Schnitzel mit leckerem Käse überbacken, dazu knusprige Kartoffelkrokette.

zu all unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen einen gemischten Salat, oder eine Portion buntes Gemüse 2,- €

# runter geschnitten und kurz gebraten

ein schönes Steak aus dem Rinderrücken, dem Roastbeef geschnitten, langsam rosa gebraten und eine kleine Weile in Ruhe gelassen. Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, wie etwa englisch - blutig oder well done - durchgebraten, so teilen Sie uns Ihren Wunsch einfach mit.

## “des Försters Schlemmerei” 19,20 €

ein Rumpsteak mit frischen Champignon und leckerer Zwiebel in Streifen geschnitten, in Butter gebraten und mit unseren Bratkartoffeln angerichtet.

a b

## “des Gärtners Rindviecherei” 18,70 €

ein Rumpsteak, mit frischer Butter welche mit allerlei Kräutern, Knoblauch und Gewürzen vermischt und pikant abgeschmeckt wird. Dazu gibt es leckere Pommes Frites.

a b

## “da wo der Pfeffer wächst” 19,70 €

ein Rumpsteak mit einer Soße aus rotem, grünem, schwarzem und langem Pfeffer. Der wird gebraten bis er pitscht, mit einer Jus vermischt und mit Sahne verfeinert. Mit unseren Bratkartoffeln eine leckere Angelegenheit.

a b

## “ein echtes Männersteak” (nix für Turnbeutelvergesser) 18,70 €

viele Monate vor der Schlachtung kommen die Rinder in Stallhaltung und werden ausschließlich mit Getreide und Mais gefüttert. Dadurch erhält das US-Beef seine feine intensive Marmorierung, die es nicht nur zart und saftig macht, sondern dem Choice Quality Fleisch auch seinen unvergleichlich aromatischen butterigen Geschmack verleiht. Ein Steak von mindestens 300g aus dem Rindernacken geschnitten, mit unseren leckeren geschmorten Zwiebeln und der hausgemachten Kräuterbutter, mit einer Portion Pommes Frites.

zu all unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen einen gemischten Salat, oder eine Portion buntes Gemüse 2,- €

Für unsere Steakgerichte erlauben wir uns, bei einem 2 für 1 Gutschein 8,- € Zuzahlung zu berechnen.

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,3 l	2,10 €
Fanta	0,3 l	2,10 €
Sprite	0,3 l	2,10 €
Mineralwasser	0,25 l	1,60 €
Mineralwasser	0,75 l	4,80 €
Ginger Ale	0,2 l	1,60 €
Bitter Lemmon	0,2 l	1,60 €
Milch	0,2 l	1,30 €
Malzbier	0,33 l	2,10 €
Apfelsaft	0,2 l	1,80 €
Orangensaft	0,2 l	1,80 €
Warsteiner Fresh	0,33 l	2,10 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	3,20 €

## Biere & Pils

Warsteiner Pils	0,3 l	2,10 €
Warsteiner Pils	0,4 l	2,80 €
Frankenheim Alt	0,3 l	2,10 €
Frankenheim Alt	0,4 l	2,80 €
König Ludwig	0,3 l	2,10 €
Alsterwasser	0,3 l	2,10 €
Alsterwasser	0,4 l	2,80 €
Weizenbier	0,5 l	3,20 €
Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	3,20 €

## Spirituosen 2 cl

Weizenkorn	1,40 €	Underberg	2,- €
Kümmelkorn	1,40 €	Kümmerling	1,80 €
Wacholder	1,40 €	Pott Rum	2,40 €
Strubbeliger	1,40 €	Asbach	2,40 €
Rote Johannisbeere	1,40 €	Linie Aquavit	2,40 €
Bommelunder	1,80 €	Enser Kräuterschluck	1,80 €
Malteser	1,80 €	Jubi Aquavit	2,60 €
Jägermeister	1,80 €	Ramazotti	2,40 €
Nordwälder	1,80 €	Calvados	2,40 €
Fernet Branca	1,80 €	Obstbrände	2,40 €
Pepino Peach	1,80 €	Sahnelikör	1,60 €
Grashüpfer	1,60 €		

## Weißweine

Müller Thurgau "trocken" 0,25 l 4,20 €

QBA Nahe K.H. Kronenberg

Grauer Burgunder, trocken 0,25 l 4,20 €

Kerner "halbtrocken" 0,25 l 4,20 €

angenehme und elegante Frucht

## Rotweine

Dornfelder Rotwein, "trocken" 0,25 l 5,40 €

QBA Nahe Wallhäuser Backöfchen

tiefdunkel und kräftig

Dornfelder Rotwein, "halbtrocken" 0,25 l 5,40 €

QBA Nahe Mandeler Römerstrasse

ein zarter und samtiger Rotwein

Dornfelder Rotwein, "lieblich" 0,25 l 5,40 €

QBA Nahe Mandeler Römerstrasse

eine schöne Blume, angenehme Frucht

## Rose

Rotling, "trocken oder halbtrocken" 0,25 l 4,- €

QBA Nahe Wallhäuser Pfarrgarten

fruchtbetont, eine schöne Farbe,

ein ausdrucksvoller Wein mit Charakter