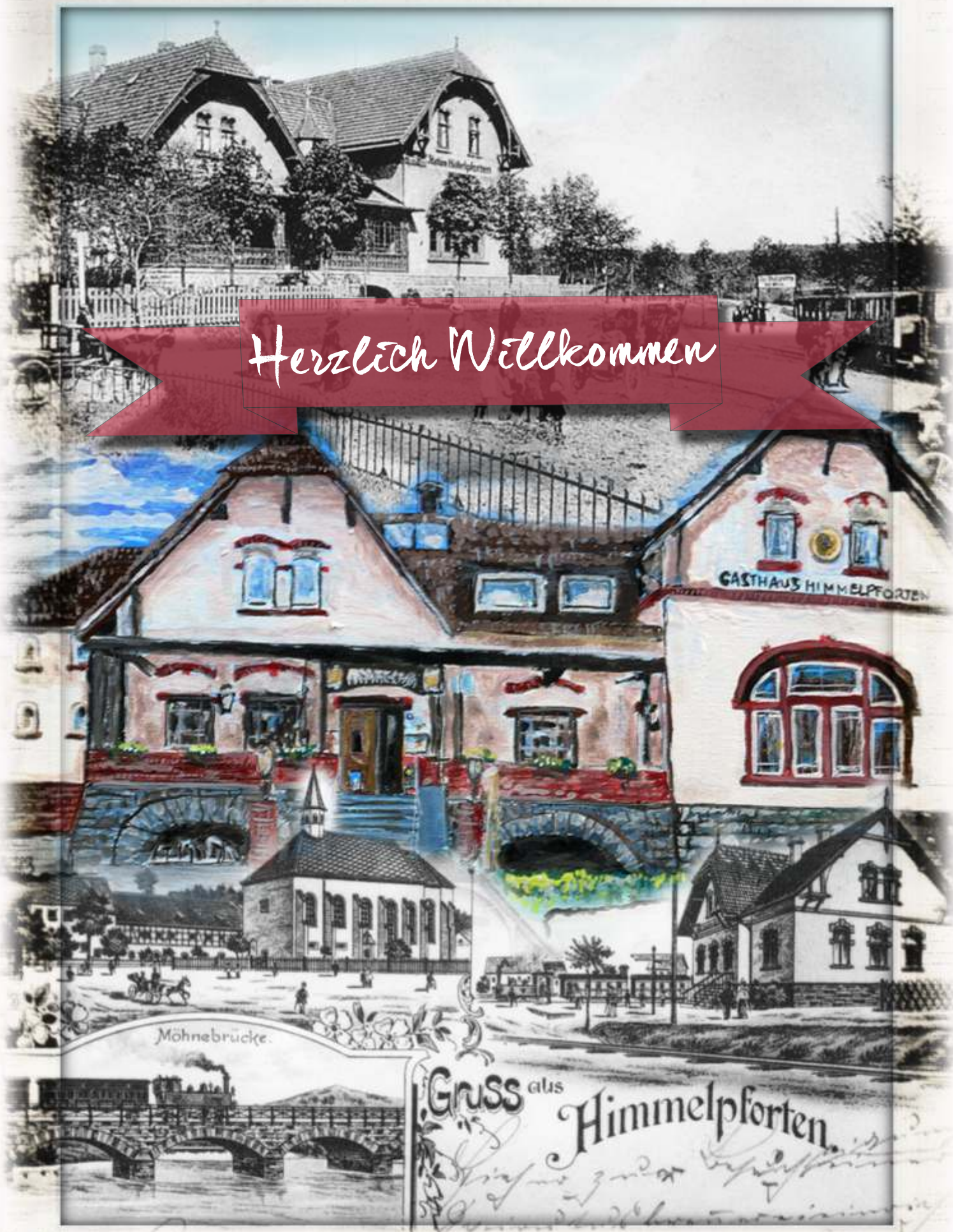




Herzlich Willkommen

GASTHAUS HIMMELPFORTEN

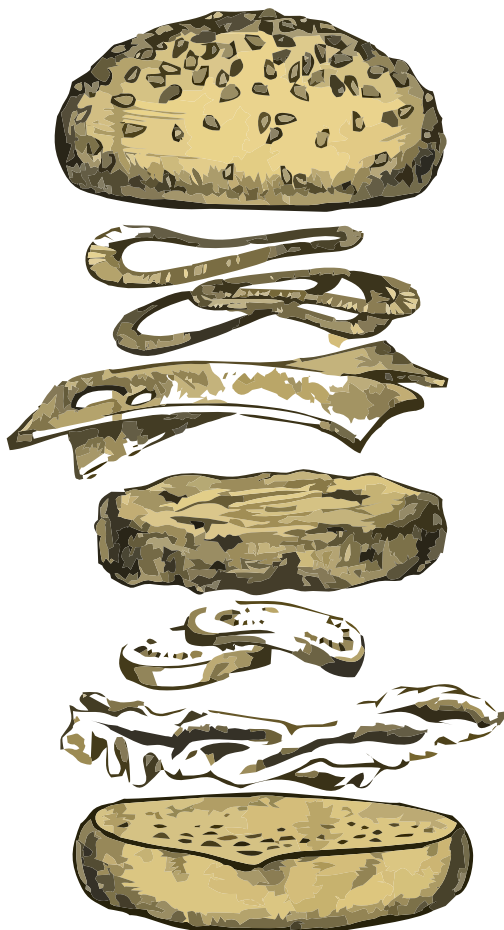
Möhnebrücke.

Gruss aus

Himmelpforten.



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, 18,90

*EIN KLASSISCHER BURGER, SO WIE ER SEIN SOLL.
MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN, GEBRATENEM
SPECK, LECKEREM SÖßCHEN UND ETWAS
GÜRKCHEN*



DER FIRLEFANS, 18,90

*EIN KLASSISCHER BURGER
MIT ALLEM DRUM UND DRAN,
GESCHMORTEN ZWIEBELN, LECKEREM KÄSE,
SÖSSCHEN UND GEWÜRZGURKE*



VEGGI, 18,90

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

KÜRBISSÜPPCHEN 7,50

eine feine Rahmsuppe aus dem Hokaidokürbis, gebunden mit Süßkartoffeln und fruchtig pikant mit etwas Ingwer und Orange abgeschmeckt. Obenauf etwas geschlagene Sahne und krosse Croutons



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.



WE ARE THE CHAMPIGNONS 6,90

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



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.



DES HAUSEREN

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.

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

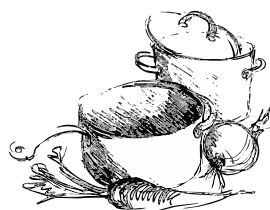
*Kleine „Friadellen“ aus leckerem Gemüse in
einer herzhaften Champignon - Rahmsoße,
dazu knusprige Pommes und
ein knackiger Salat.*



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*





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*



FrISChe Pfifferlinge

*ein schönes Schnitzel,
mit unseren gebratenen Pfifferlingen
einem Löffelchen feiner Soße
und dazu knusprige Bratkartoffeln
und ein kleiner Salat*
28,90



*ein Rührei,
schön fluffig gebacken
mit gebratenen Pfifferlingen,
etwas feiner Soße, einem Salat
und Bratkartoffeln*
21,90



*ein Filet vom Schwein,
zart und rosa gebraten mit
Pilzen, etwas Rahmsoße einem kleinem Salat
und feinen Krokette*
30,90





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 BPJA 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*



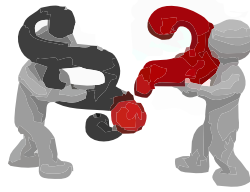
GRÜNES CURRY 22,90

*vom Hühnchen,
mit thailändischem Basilikum
und Karotten*



VEGANES ROTES CURRY 22,90

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



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 einen schönen 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*

