



Herzlich Willkommen



Möhnebrücke.



Gruss aus Himmelpforten.

Handwritten cursive text at the bottom of the page, partially obscured by the bridge illustration.



U N S E R E WESTFÄLISCHE ECKE

Die himmlische Herbstoffensive



Gänsekeule 32,90

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

WESTFÄLISCHER GRÜNKOHL 24,90

eine schöne Portion mit allem was dazu gehört, mit leckem Kassler und Bratenfleisch, leckeren Würstchen ordentlich Soße und so kleine Bratkartoffelchen in der Pfanne geschuckelt



DES HAUSEREN

LECKER FRESSERCHEN 17,90

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 19,90

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





KÜRBISSÜPPCHEN 7,90

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 8,90

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 7,90

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



VEGETARISCHE KÖTTBULLAR 18,90

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



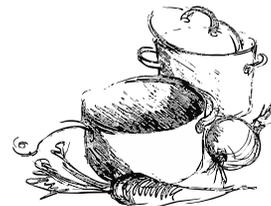
LENDCHEN LISELOTTE 23,90

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



LENDCHEN MADAGASCAR 23,90

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



Der Sinn des Lebens



Schnitzel

SCHNITZEL HIMMELPFORTEN 19,90

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" 19,90

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 19,90

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



SCHNITZEL BALATON 19,90

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



RUMPSTEAK „BURRO ALLE ERBE“ 31,90

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



GESCHMORTE OCHSENBRUST 24,90

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



RUMPSTEAK PEPPERCORN 31,90

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





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



HERR BOWATT, 19,90

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



DER FIRLEFANS, 19,90

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



VEGGI, 19,90

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



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 Omelettestreifen 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 23,90

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 24,90

mit herzhaften Entenfleisch, Gemüse und Zitronengras



GRÜNES CURRY 24,90

vom Hühnchen, mit thailändischem Basilikum und Karotten



VEGANES ROTES CURRY 24,90

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 Thailerichte authentisch kochen möchten und auch thailändische Gewürzmischungen verwenden, können diese auch Glutamat enthalten. Dann ist auch noch Pökelsalz zu erwähnen, dieses sorgt dafür das der Speck 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.

*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*

