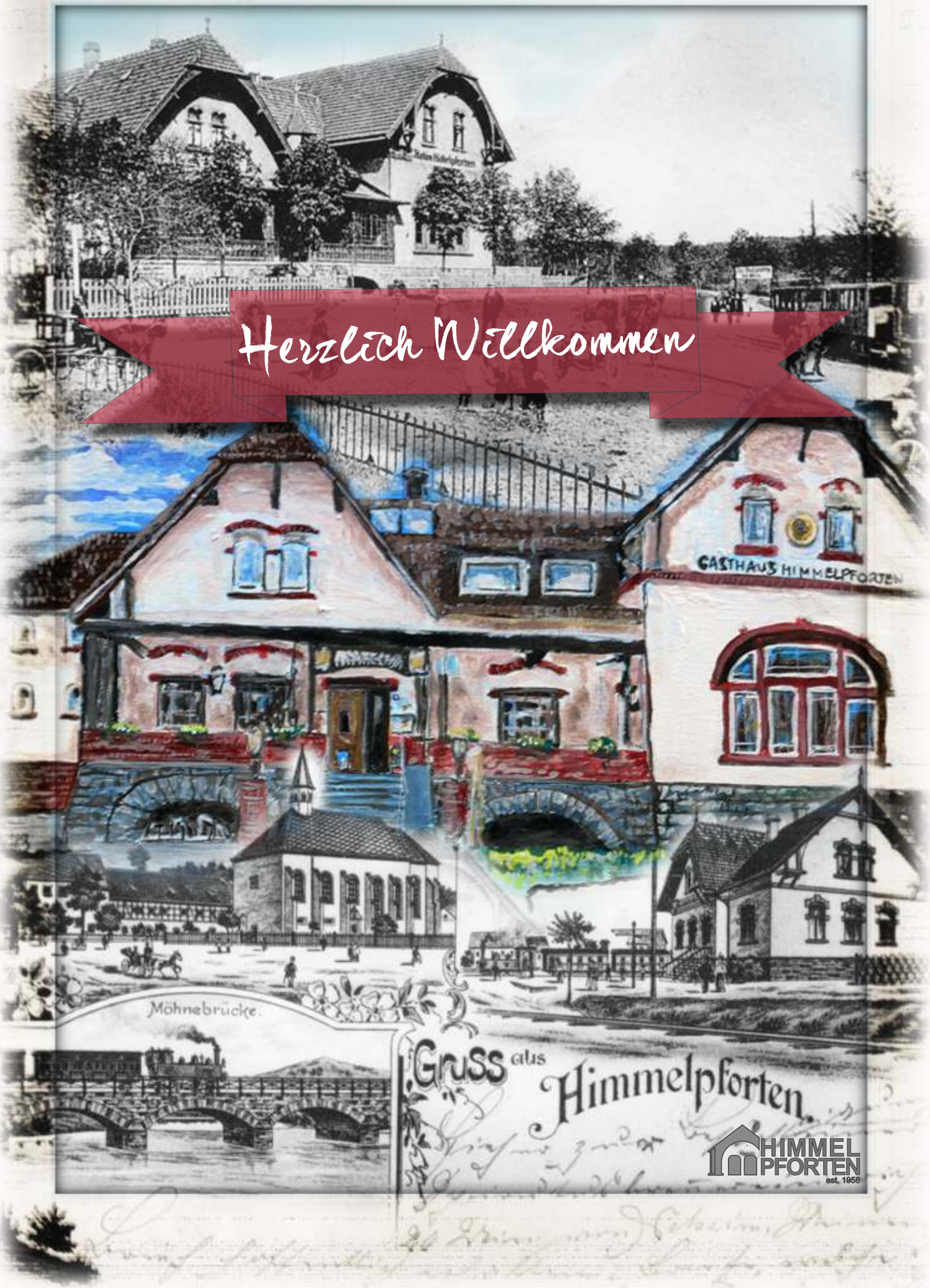

Herzlich Willkommen
GASTHAUS HIMMELPFORTEN
Möhnebrücke
Gruss aus Himmelpforten
HIMMEL PFORTEN
est. 1958

HIMMLISCHE HERBSTOFFENSIVE

Vorspeise:

Graupensuppe „Retro-Style“ 8,50

Gekochte Gerstenperlen in fleischiger Gesellschaft. Klingt altmodisch? Ist es auch. Schmeckt aber verdammt gut. Vergessen Sie Chiasamen und Goji-Beeren ! Wir bringen das originale Superfood auf den Löffel. Feinste Perlgraupen, die sich getarnt als „regionales Risotto“ in einer kräftigen Brühe mit knackigem Gemüse suhlen.



des Hausherren 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

westfälischer Grünkohl 24,90

eine schöne Portion mit allem was dazu gehört, geschmorter Schweinebraten, lecka Würstken ordentlich Sosse und so Bratkartöffelkes inne Pfanne geschuckelt





Gänsekeule 32,90

in eigenem Fond langsam saftig geschmort. Mit unserem frischem Rotkohl hausgemacht, leckeren Kartoffelklößen und Soße

Die kleine Schweinerei 23,90

eine kleine Schweinehaxe, butterzart geschmort mit schöner Sosse dabei. Das Ganze auf einem herzhaften Kartoffelstampf und westfälisches Sauerkraut

Der Niederenser Pfannenschlag 20,90

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

Die Sauerländer Rindviecher 28,90

kleine Rinderrouladen mit viel Liebe, einer Farce aus Senf, Gurke und Speck gewickelt. Auf einem hausgemachtem Apfelrotkohl mit Kartoffelklösen und ordentlich Soße

alle Preise in Euro

Für Vornewech
erst mal ein Süppchen

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 Kartöffelchen gebunden und ordentlich pürriert.

Vegetarische Köttbullar 19,90
Kleine „Friadellen“ aus leckerem Gemüse in einer herzhaften Champignon - Rahmsoße, dazu knusprige Pommes und ein knackiger Salat.

Lendchen Liselotte 24,90
ein feines Schweinefilet mit feinen Rahmchampignons, dazu knackiges Gemüse und knusprige Kroketten

Lendchen Madagascar 24,90
ein feines Schweinefilet mit dieser leckeren Pfefferrahmsoße angerichtet, dazu knackiges Gemüse der Saison und knusprige Kroketten



Der Sinn des Lebens

Schnitzel

Schnitzel Himmelpforten 20,90

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" 20,90

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 20,90

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

Schnitzel Balaton 20,90

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 26,90

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

Hähnchenschnitzel „Bombay" 23,90

ein schönes Schnitzel von der Hähnchenbrust, mit einer süß-pikanten Soße aus Curry, Kokos und bunten Früchten dazu ein bunter Salat und Kroketten

alle Preise in Euro

Bautens Burger

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, 19,90

ein klassischer Burger, so wie er sein soll. mit geschmorten Zwiebeln, gebratenem Speck, leckerem Sößchen 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

alle Preise in Euro

Weihnachten kommt immer so plötzlich !

Wir haben für Sie geöffnet.
Am 1. und am 2. Weihnachtstag
ab 12 Uhr





Freuen Sie sich auf unser Himmlisches Weihnachtsbuffet





Wir freuen uns
auf Ihren Besuch

Sprechen Sie uns an,
reservieren Sie sich
Ihren Tisch.

www.gasthim.de - hallo@gasthim.de



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.



Pat Thai 11,90

asiatische Nudeln vegetarisch zubereitet
mit Ei und leckerem Gemüse gebraten. Eine
pikante Saucenmischung und Omelettestreifen
runden das Gericht ab.

Pat Thai

mit unseren hausgemachten
Frühlingsröllchen und Sweet Chilli
17,90

Pat Thai

mit einer gebratenen saftigen
Maishähnchenbrust
20,90

Pat Thai

mit marinierten und gebratenen
Garnelen
25,90

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



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

Pat Phak 24,90

knackiges, buntes Gemüse mit Cashewkernen, nach
thailändischer Art gebraten. Mit einer saftigen
Maishähnchenbrust und Jasminreis

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.

alle Preise in Euro



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 ausschießen.

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 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 gegebenen Anlass mit Ihrer Familie einen schönes 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



