

Klindworths

Vorwech...

Sauensieker Hochzeitssuppe 6.50

Eine kräftige Rinderbrühe, die noch jeden wieder aufgepäppelt hat, gekocht nach einem alten Familienrezept mit Fleischklößchen, Eierstich, Karotten und Spargelstückchen

Sauensieker Braustange, 8.50

also unser Treberbrot, mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken

GRÜNZEUG

Eine bunte Mischung knackiger Blattsalate

Caesar Salad 16.00

Römersalat mit unserem hausgemachten Caesar-Dressing, Croutons, gehobeltem Grana Padano und gegrillten Putenbruststreifen

Salathaufen 11.00

mit gerösteten Kernen, Sauensieker Braustange (unserem Treberbrot) und Caesar, Bier-Senf- oder unserem neuen Himbeerdressing

Oben auf noch was bei?

Gegrillte Garnelen (5 Stück) + 7.90

Gegrillte Putenbruststreifen + 5.00

Gold-gelb gebackener Camembert + 4.00

und wohligh herb schmeckende Wildpreiselbeeren

Bratkartoffelverhältnis

Hausgemachte Sülze^{1,4} 11.90

mit unseren Bratkartoffeln und leckerer hausgemachter Remouladensoße

Bauernfrühstück 12,50

Bratkartoffeln, Rührei, gewürfelter Katenschinken und Gewürzgurke

Grützwurst⁴ 13.90

— von der Hausschlachtereie Viebrock in Brauel — mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Filetteller 21.00

Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und knackig frischem Salatteller mit Himbeerdressing, dazu natürlich Bratkartoffeln

LANDBIER-APEROL

APEROL, SAUENSIEKER LANDBIER
UND GINGER ALE

6.50

Das

WOCHENPROGRAMM*

*AUSSER AN FEIERTAGEN

Currywurst Suus un Bruus 12.50

Ihr könnt wählen: **240 g Currywurst** oder
240 g Currybratwurst oder
180 g Wildschweinbratwurst

mit unserer Currywurst-„Suus un Bruus“-Spezial-Soße und Pommes frites. Dazu Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und fünf verschiedene Soßen!

Schnitzel XXL 19.50

Ein „über den Tellerrand lappendes“ Schnitzel nach Wiener Art. Bei uns noch mit feinstem Butterschmalz gebraten. Dazu unsere Braustange (Treberbrot), Bratkartoffeln oder Pommes frites und/oder Grünzeug mit Himbeerdressing

Zum Donnerstags-Schnitzel-XXL gibt es 5 leckere Soßen:

Arrabiata-Soße (scharf!), je +2.80

Gorgonzolasoße, Pfefferrahmsoße,

Jägersoße oder Zigeunersoße

Schweinerippe (Spareribs) 21.80

Gegrillt und vorher mit unserem Landbier mariniert und mit Honig glasiert! Dazu Knobi- und Salsa-Dip und unsere Braustange (Treberbrot)!

Der Küchenchef empfiehlt dringend **vorzubestellen...!**

Klindworths Sonntagsbraten 16.90

Jede Woche ein anderer Braten frisch aus dem Ofen!

Am besten für die ganze Familie rechtzeitig **vorbestellen!**

Keine Lust ZUM ANGELN?

Karstens Fischpfanne 22.50

Kabeljau, Lachsfilet und Scampi mit Pommery-Senfsoße, Bratkartoffeln und Grünzeug

TOTAL WILD!

Wildschweinbraten 26.80

aus der Region mit Waldpilzrahmsoße, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und unseren hausgemachten Spätzle

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß

Der Buttermilch-Hähnchen-Burger 15.50
 Knuspriges Buttermilch-Hähnchen im Holzofen-
 Briochebrötchen mit Büffelmozzarella, Gurken-
 Tomaten-Salsa, Limonen-Basilikum-Aioli und unseren
 hausgemachten Pommes frites

UNSERE BURGER

Der Spezial-Burger 15.50
 Unser Holzofen-Brioche-Brötchen mit leckerem
 Rindfleisch, Rotweinzwiebeln, Bärlauch-Mayo, Gruyère-
 Käse, Babyleafsalat und Spiegelei

Holzofen-XL-Burger^{1,2} 10.00
 Ein richtig großer Burger mit leckerem Schweinefleisch
 (230 g) mit Käse, Speck, Tomate und Gurke

Klindworths Stout-BBQ-Burger^{1,2} 10.50
 Burger XL mit leckerem Schweinefleisch, Salat, Cheddar,
 Speck, Tomate, roten Zwiebeln und unserer einmaligen
 Stout-Barcode-Soße

Klindworths Pulled Pork^{1,2} 10.50
 Gezupfter Schweinenacken aus unserem Smoker im
 Holzofen-XL-Brötchen mit Coleslaw, Heidelbeer-Ingwer-
 Barbecue-Soße (scharf!) und Sauerrahm-Dip

Klindworths Veggie-Burger 10.50
 Wir können auch anders...: hausgemachter Schwarze-
 Bohnen-Quinoa-Gemüse-Burger im Holzofen-XL-Brötchen
 mit Chutney-Curry-Mayonnaise, Cheddar, Rucola und
 Tomate

Kommt da oben auf noch was bei?

Hausgemachte frische Pommes frites + 4.50
 aus Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf
Süßkartoffel-Pommes + 4.50
Pommes frites + 3.50
Coleslaw — Natürlich hausgemacht! — + 4.50
Grünzeug mit Himbeerdressing + 4.50
Rindfleisch statt Schwein + 5.50



FÜR UNSERE FLEISCHVERWEIGERER ...die mögen wir auch!

Hausgemachte Käse-Spätzle 11.90
 zubereitet mit dreierlei Käse, dazu Röstzwiebeln und ein
 Haufen frische, grüne Vitamine mit Himbeerdressing

Frittierte Falafel – vegan –ⁿ 14,90
 Kichererbsenbällchen mit Hummus, Tomaten-Gurken-
 Salat und frischen Kräutern — Alles hausgemacht! —

Bochumer Schlemmerplatte^{2,3,4,7} 10.50
 Currywurst mit würzig delikatem Curry-Ketchup und
 einem großen Berg Pommes

ECHTEN Schwienkrom

Jäger-Meister-Schnitzel 19.50
 Schweineschnitzel mit Jägersoße und unseren
 hausgemachten Spätzle

Schweineschnitzel "Wiener Art"⁸ 19.50
 mit Bratkartoffeln und einem Haufen Grünzeug mit
 Himbeerdressing

Putenschnitzel „n büschen italienisch“ 19.50
 Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit Parmesanschnitzel
 und einem Haufen Grünzeug

Brauerschnitzel 21.00
 Schweineschnitzel mit deftiger Senf-Zwiebel-Füllung in
 der Braumalzkruste mit Bratensoße, Bratkartoffeln und
 Grünzeug

„Parmesan“-Pommes 7.50
 Hausgemachte Pommes frites mit Grana Padano
 überbacken, dazu zwei verschiedene Dips

„Parmesan“-Pulled-Pork-Pommes 14.50
 Hausgemachte Pommes frites mit Pulled Pork oben drauf
 und Grana Padano überbacken, dazu zwei verschiedene
 Dips

Dazu passt perfekt:
Coleslaw — Natürlich hausgemacht! — + 4.50

SAUENSIEKER BIER

Nicht ganz geschafft?
 Gerne packen wir den Rest zum Mitnehmen für 0,50 € ein.