

Kaffeespezialitäten

TASSE KAFFEE	2.9€
POTT KAFFEE	4.2€
KAFFEE CRÈME	3.2€
ESPRESSO	2.9€
CAPPUCCINO	3.3€
KAFFEE AU LAIT	4.2€
LATTE MACCHIATO	4.3€
POTT KAKAO	3.5€
POTT KAKAO MIT SAHNE	3.9€
AFFOGATO - EIS MIT ESPRESSO	5.1€
CHOCIATTO – KAKAO MIT ESPRESSO	5.1€
KAFFEE NACH ART DES HAUSES – MIT TIA MARIA UND SAHNE	7.2€
RÜDESHEIMER KAFFEE – MIT ASBACH URALT UND SAHNE	8.5€
IRISH COFFEE – MIT IRISCHEM WHISKEY, BRAUNEM ZUCKER UND SAHNE	8.5€
RUM-SCHOKOLADE – KAKAO MIT RUM UND SAHNE	8.5€

Mineralwasser

GEROLSTEINER SPRUDEL / NATURELL	2.9€
EINE FLASCHE GEROLSTEINER SPRUDEL/NATURELL 0.75L	6.9€

Softdrinks

COCA-COLA 0.2L	3.2€
COCA-COLA 0.5L	5.9€
COCA-COLA ZERO 0.2L	3.2€
COCA-COLA ZERO 0.5L	5.9€
FANTA 0.2L	3.2€
FANTA 0.5L	5.9€
SPRITE 0.2L	3.2€
SPRITE 0.5L	5.9€
RIVELLA 0.33L	3.2€
REGINA 0.33L	3.2€
MALZBIER 0.33L	3.2€
BITTER LEMON 0.2L	3.2€
TONIC 0.2L	3.2€
FUZE TEA ZITRONE 0.3L	3.2€
FRISTI 0.2L	3.2€
CHOCOMEL 0.2L	3.2€

Fruchtsäfte

APFELSAFT 0.2L	2.9€
ORANGENSAFT 0.2L	2.9€
TRAUBENSAFT 0.2L	2.9€

Schorle von Lütts

APFEL 0.33L	3.9€
RHABARBER 0.33L	3.9€
JOHANNIS 0.33L	3.9€

Tee

- DARJEELING SUMMER GOLD** *Schwarzer Tee* 2.9€
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.
Bloemige elegantie en een kostelijk rond aroma kenmerken deze excellente zomerpluk
- ENGLISH BREAKFAST** *Schwarzer Tee* 2.9€
Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.
Een zachte Ceylonthee met de unieke smaak van het eiland: prikkelend en sprankelend.
- EARL GREY** *Aromatisierter Schwarzer Tee* 2.9€
Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.
Fijn-bloemige herfstpluk, gecombineerd met het fris en sprankelende citrusaroma van de bergamot.
- GREEN DRAGON LUNG CHING** *Grüner Tee* 2.9€
Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.
De typische lichte bitterheid van groene thee komt samen met een vleugje frisheid - een zeldzaam genoeg voor theekeepers.
- FRUITY CAMOMILE** *Kräutertee* 2.9€
Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.
Bitter-zoete kamille, verfijnd met aromatische sinaasappelschil.
- REFRESHING MINT** *Kräutertee* 2.9€
Die beliebte Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.
De geliefde peppermunt met nieuwe verfrissingsdimensie door citroengras.
- ROOIBOS CREAM ORANGE** *Aromatisierter Kräutertee* 2.9€
Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.
De volle smaak van Rooibos met crèmig-zacht vanillearoma en de smaak van rijpe sinaasappelen.
- SWEET BERRIES** *Aromatisierter Früchtetee* 2.9€
Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte.
Een volaromatische combinatie, met de zoetheid van sappige vruchten.

Aperitifs

PORTWEIN ROT	4.9€
MARTINI BIANCO	4.9€
AMERIE APERITIF (HIMBEERLIKÖR MIT WALDBEEREN & CHARDONNAY-SEKT)	7.9€
KLOPPENDIEK'S APERITIF (WEISSWEIN MIT HOLUNDERBLÜTENLIKÖR)	7.5€
APEROL SPRITZ MIT CHARDONNAY-SEKT	7.5€
GRAF EGBERT SEKT PICCOLO	5.9€
CAMPARI	
PUR	6.7€
ORANGE	6.7€
SODA	6.7€

Biere vom Fass

	0.3L	0.5L
KÖNIG PILSENER	3.9€	5.9€
BENEDIKTINER WEIZEN	3.9€	5.9€
ERDINGER HELLES LAGERBIER	3.9€	5.9€
PAULANER RADLER	3.9€	5.9€
TH. KÖNIG ZWICKEL	4.2€	6.4€

Flaschenbiere

BENEDIKTINER WEIZEN DUNKEL	0.5L
	5.9€

Alkoholfrei Bier

	0.33L	0.5L
KÖNIG PILSENER	3.7€	
PAULANER RADLER		5.6€
BENEDIKTINER WEIZEN		5.6€
ERDINGER HELLES LAGERBIER		5.6€

Spirituosen

SASSE WEIZENKORN	2.8€
WACHOLDER	2.8€
MALTERSER AQUAVIT	3.7€
PAULA PUMPERNICKEL	
ALTE HIMBEERE	4.9€
ALTE BIRNE	4.9€
ALTE MARILLE	4.9€
SAMBUCA MOLINARI	3.9€
LINIE AQUAVIT	3.9€
KLOPPENDIEK'S ZWILLBROCKER MOORKRÄUTER	3.7€
KLOPPENDIEK'S ZWILLBROCKER VENNWASSER	3.7€
RAMAZZOTTI	3.7€
JÄGERMEISTER	3.7€
KÜMMERLING	3.7€
FERNET BRANCA	3.7€
UNDERBERG	3.7€
COINTREAU/ GRAND MARNIER	5.8€
ASBACH URALT	4.7€
REMY MARTIN V.S.O.P.	7.2€
GRAPPA VON MARZADRO	5.9€

Fragen Sie nach unserer Auswahl

Suppen

WESTFÄLISCHE RINDFLEISCHSUPPE 7€

mit Einlage.

Westfaalse rundvleessoep rijkelijk gevuld met fijne garnituur.

GULASCHSUPPE 9€

nach „Art des Hauses“.

Huisgemaakte goulashsoep op traditionele wijze bereid.

TOMATENCREMESUPPE 7€

mit Reis mit Sahnahaube.

Een zachte tomatencrèmesoep met rijst, verrijkt met een luchtige roomlaag.



Vorspeisen

GEBACKENER CAMEMBERT 14€

mit Preiselbeeren, Toast und Butter.

Goudbruin gebakken camembert, geserveerd met veenbessen, toast en roomboter.



RÄUCHERLACHS 18€

mit Sahnemeerrettich und zwei Reibeküchlein.

Gerookte zalm met romige mierikswortel en twee krokant gebakken aardappelkoekjes.

Beilagen

POMMES FRITES 4.5€

Krokante frietjes

KARTOFFELKROKETTEN 4.5€

Aardappelkroketten

KARTOFFELRÖSTI 4.5€

Aardappelrosti

BRATKARTOFFELN 5.5€

Gebakken aardappelstukjes

SNACKTELLER XL (8 STÜCK) 12€

Bittergarnituur XL (8 stuks)

Weißwein

KLINGELBERGER RIESLING

TROCKEN | FRISCH | SPRITZIG | RASSIG | D.Q. | DURCHBACHER WINZERGENOSSENSCHAFT
BADEN DEUTSCHLAND

0.1L **0.2L**
3.9€ 5.9€

GRAUER BURGUNDER

TROCKEN | EXOTISCH | GEHALTVOLL | HARMONISCH | OBERROTWEILER WINZERVEREIN
BADEN DEUTSCHLAND

3.9€ 5.9€

SCHEUREBE

LIEBLICH | CASSISAROMEN | FRUCHTIG | RUND | D.Q. | SCHALES | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

3.9€ 5.9€

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN | FRUCHTAROMEN | ANREGEND | D.Q. | PFAFFENWEILER WEINHAUS | BADEN DEUTSCHLAND

4.2€ 5.9€

RIESLING

HALBTROCKEN | AROMATISCH | FRUCHTIG | SPRITZIG | D.Q. | HEINRICH GIES | PFALZ | DEUTSCHLAND

4.2€ 5.9€

Rotwein

POLLOCAMPO MERLOT

TROCKEN | FRUCHTIG | WEICH | HARMONISCH | IGT | CASTELFEDER | SÜDTIROL | ITALIEN

0.1L **0.2L**
3.9€ 5.9€

LAMADORO PRIMITIVO

TROCKEN | FRUCHTIG | SAMTIG | WEICH | IGP | CANTINE SAN MARZANO | APULIEN | ITALIEN

3.9€ 5.9€

SENSATION CABERNET SAUVIGNON

TROCKEN | AROMATISCH | FRUCHTIG | IGP | ALMA CERSIUS | LANGUEDOC | FRANKREICH

3.9€ 5.9€

SPÄTBURGUNDER KÄSLEBERG

HALBTROCKEN | FRUCHTIG | GEHALTVOLL | GROSSES HOLZFASS | D.Q. | OBERROTWEILER
WINZERVEREIN | BADEN DEUTSCHLAND

4.2€ 5.9€

Roséwein

PORTUGIESER WEISSHERBST

ROSE | HALBTROCKEN | BEERENBUKETT | LEBENDIG | SPRITZIG | D.Q. | SCHALES |
RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

0.1L **0.2L**
3.9€ 5.9€

VREDENER SPARGEL

Unser Spargel stammt ausschließlich aus der Region – direkt vom „Geesink's Spargelhöfken“ aus Vreden. Wir bieten ihn nur an, wenn er tagesfrisch geerntet wurde. Witterungsbedingt kann es daher gelegentlich zu Engpässen kommen.

Onze asperges komen uitsluitend uit de regio – rechtstreeks van „Geesink's Spargelhöfken“ uit Vreden. Wij serveren ze alleen wanneer ze dagvers geoogst zijn. Door weersomstandigheden kan het daarom soms voorkomen dat ze tijdelijk niet beschikbaar zijn.

WALDECKER SPARGELCREMESUPPE 9€
mit Sahnehaube.
Waldecker aspergeroomsoep met een toefje room.

SPARGELRÖLLCHEN „KLOPPENDIEK“ 18€
gekochter Schinken, gefüllt mit Frischkäse und Spargel, dazu Salatgarnitur und Toast mit Butter.
gekookte ham gevuld met roomkaas en asperges, geserveerd met salade en toast met boter.

500 G SPARGEL MIT RÄUCHERLACHS UND KÄSESTREIFEN 28€
mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Butterkartoffeln.
500 g asperges met gerookte zalm en kaasreepjes gegratineerd met Hollandaisesaus, geserveerd met boteraardappelen.

SCHWEINESCHNITZEL MIT STANGENSPPARGEL 27€
mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten.
Varkensschnitzel met witte asperges met Hollandaisesaus en aardappelkroketten.

500 G STANGENSPPARGEL 20€
mit Butter oder Sauce Hollandaise, dazu Butterkartoffeln.
met boter of Hollandaisesaus, geserveerd met boteraardappelen.

- Dazu wahlweise (Keuze uit de volgende aanvullingen):
- Roher oder gekochter Schinken **Rauwe of gekookte ham** 9€
 - Bio-Schweinefilet **Biologisch varkenshaas** 12€
 - Rumpsteak „Urban Beef“ 21€

FRISCHE ERDBEEREN 9€
mit Vanilleeis und Schlagsahne.
met chocoladesaus, veenbessen en slagroom.

Salate

SALAT MIT THUNFISCH

18€

Ausgewählter Blattsalat in feinem Senfdressing und Joghurtdressing, Käsestreifen und frischen Tomatenecken – dazu Thunfisch in Öl.
Selectie van verse bladsalades in mosterddressing, met yoghurt, kaasreepjes en tomatenpartjes – geserveerd met tonijn in olie.

SALAT MIT PUTENBRUST

18€

Ausgewählter Rohkost- und Blattsalaten in feinem Senfdressing und Joghurtdressing, Käsestreifen, frischen Tomatenecken & zarten Streifen von Putenbrust.

Verfijnde combinatie van rauwkost- en bladsalade in mosterddressing, met yoghurt, kaasreepjes, tomatenpartjes en malse reepjes kalkoenfilet.

SALAT MIT RUMPSTEAK

23€

Ausgewählter Rohkost- und Blattsalat in feinem Senfdressing und Joghurtdressing, Käsestreifen & frischen Tomatenecken – gekrönt von einem zarten kleinen Rumpsteak (urban beef).

Verfijnde combinatie van rauwkost- en bladsalade in mosterddressing, met yoghurt, kaasreepjes en tomatenpartjes – afgewerkt met een mals biefstuk.

Zu all unseren Salatgerichten reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter.

Bij al onze salades serveren wij versegebakken baguette en roomboter.

Vegetarisch

BLUMENKOHL-KÄSE-MEDAILLON

20€

mit Champignons in feiner Sahnesauce, Kartoffelkroketten und einem gemischten Salat.



Een krokant gebakken bloemkool-kaasmedaillon, geserveerd met champignons in romige saus, aardappelkroketten en salade.

RAVIOLI „MELANZANE“

21€

mit Aubergine gefüllt, in Bärlauchpesto mit gemischtem Salat.



Ravioli met een vulling van aubergine in daslookpesto met salade.

Fisch

FISCHTOPF „HOLSTEINER ART“

24€

Ausgewählte Fischfilets in einer feinen Kräuterrahmsauce mit Champignons, im Ofen überbacken – serviert mit Butterreis und einem gemischten Salat.

Een selectie van ovengebakken vissoorten in een kruidige roomsaus met champignons, geserveerd met boterrijst en salade.

ZWILLBROCKER FORELLE AUS DEM OFEN

25€

In Folie gegarte Forelle mit frischer Kräuterbutter und Zitrone, dazu Butterreis und ein gemischter Salat.

In folie gegaarde forel met verse kruidenboter en citroen, geserveerd met boterrijst en salade.

MATJES „HAUSFRAUEN ART“

18€

Matjeshering in cremiger Sahnesoße mit Apfel & Zwiebeln, mit Bratkartoffeln.

Haring in romige saus met appel & ui, geserveerd met gebakken aardappelen.

Schnitzel

HAWAII-SCHNITZEL-TOAST

14€

Kleines Schnitzel mit Ananas, mit Käse überbacken und Salatgarnitur.
Klein schnitzel met ananas, gegratineerd met kaas, geserveerd met een saladegarnituur.

RAHMSCHNITZEL

23€

mit Champignonrahmsoße, Kartoffelkroketten und gemischter Salat.
Schnitzel in romige champignonsaus, geserveerd met aardappelkroketten en salade.

SCHNITZEL „JÄGER ART“

23€

mit Pilzsoße, Pommes Frites und gemischtem Salat.
Krokant gebakken schnitzel met romige champignonsaus, geserveerd met frietjes en salade.

SCHNITZEL

23€

mit Paprikasoße, Pommes Frites und gemischtem Salat.
Traditioneel gepaneerde schnitzel met milde paprikasaus, geserveerd met frietjes en salade.

„DAS ORIGINAL“ WIENER SCHNITZEL VON KALB

28€

goldbraun, mit Preiselbeeren, Pommes Frites und gemischtem Salat.
Klassieke kalfsschnitzel, geserveerd met veenbessen, frietjes en salade.

Steak

OFENKARTOFFEL MIT RUMPSTEAKSTREIFEN

25€

vom Urban Beef mit einem aromatischen Kräuter dip und frischer Salatgarnitur.
Gepofte aardappel met fijne reepjes Urban Beef geserveerd met een kruidendip en een salade.

„PARISER RUMPSTEAK“

37€

in Pfeffer-Cognacrahm, mit Kartoffelkroketten und gemischtem Salat.
Kofelbiefstuk geserveerd met een zachte peperroomsaus, met aardappelkroketten en salade.

RUMPSTEAK

37€

mit Champignons in Sahne, Pommes Frites und gemischtem Salat.
Kogelbiefstuk geserveerd met champignons in romige saus, frietjes en salade.

350G SCHWEINERÜCKENSTEAK

29€

in Pfefferrahmsoße, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat.
Mals varkensrugsteak in een romige peperroomsaus, geserveerd met gebakken aardappelen en een gemengde salade.

Kleine Gäste

MAX & MORITZ

Penne mit Tomatensoße.

Penne met tomatensaus.

7€

TROMMLERBUBEN

Zwei Bockwürstchen mit Pommes frites.

Twee Bockworstjes met frietjes.

7€

HÄNSEL UND GRETEL

Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Apfelmus.

Klein schnitzeltje met frietjes en appelmoes.

9€

RÖTKAPPCHEN

Hähnchencrossies mit Pommes frites und Apfelmus.

Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.

9€

Kinder-Eis

ZÜCKERCHEN

Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Zuckerstreuseln und Schlagsahne.

Twee bolletjes chocolade-ijs met suikerhagel en slagroom.

4€

BÄRCHEN

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Gummibärchen und Schlagsahne.

Twee bolletjes vanille-ijs met gummybeertjes en slagroom.

4€

KUNTERBUNT

Eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis mit Smarties und Schlagsahne.

Één bolletje aardbei- en vanille-ijs met smarties en slagroom.

4€

Klassiker

- RAHMGESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“** 23€
mit Champignonrahmsoße, Kartoffelrösti und gemischtem Salat.
Malse reepjes varkensvlees in romige champignonroomsaus, met aardappelrösti en een gemengde salade.
- „MÜNSTERLÄNDER FILETPOPF“** 27€
Drei Schweinefilets in Zwiebelrahmsoße, mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat.
Drie varkenshaasmedaillons in romige uienjus, gegratineerd met kaas, geserveerd met gebakken aardappelen en salade.
- RIESENCURRYWURST** 19€
mit hausgemachter Tomaten-Currysoße, Pommes Frites und Salat.
Ambachtelijke curryworst geserveerd met onze huisgemaakte tomaten-currysaus, frietjes en salade.
- RADLERTELLER** 18€
bunte Auswahl frischer Salate, dazu zwei Putensteaks auf goldbraunen Bratkartoffeln.
Een frisse salade geserveerd met twee malse kalkoensteaks op gebakken aardappelen.
- KALBSGULASCH** 28€
in milder Senfsoße mit Wurzelgemüse, Penne und einem gemischten Salatteller.
in een milde mosterdsaus met wortelgroenten, geserveerd met penne en salade.
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 18€
mit Parmesan und gemischtem Salat.
Spaghetti Bolognese met Parmezaanse kaas en een frisse gemengde salade.

Eis & Dessert

GEMISCHTER EISBECHER Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneiskrem mit Schlagsahne. Vanille-, aardbei- en chocolade-ijs met slagroom.	6.5€
KLOPPENDIEK'S EISTRAUM Cocktailfrüchte auf Vanille- und Erdbeereiskrem mit Schlagsahne. Cocktailfruit op vanille- en aardbeienijs met slagroom.	8.5€
WALNUS CUP Nuss- und Vanilleeiskrem mit Nusskernen und Schlagsahne. Noten- en vanille-ijs met stukjes noot en slagroom.	8.5€
DAME BLANCHE Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne. Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.	8.5€
PANNA COTTA Mit Früchten der Saison und Schlagsahne. Met seizoensfruit en slagroom.	9€

Hausgemachte Backwaren

APFELKUCHEN Appeltaart	4.3€
OBSTKUCHEN DER SAISON* Seizoensgebak*	4.3€
STACHELBEERBAISER Kruisbessentaart met schuimlaag	5.5€
TORTE DES TAGES* Taart van de dag*	5.4€
WINDBEUTEL MIT SAHNE UND FRÜCHTEN Soes XL met slagroom en seizoensfruit	5.5€
EISTORTE* Ijstaart*	5.8€

**Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den heutigen Spezialitäten.*

**Vraag onze collega's naar de specialiteiten van vandaag.*

Für Kuchen mit Sahne berechnen wir einen Aufpreis von 0.5€.
Voor gebak met slagroom rekenen wij een toeslag van 0.5€.

SAISONKARTE

Kloppendiek's Moorschnucke

Eine alte Schafrasse, die in Mooren und Heiden des Kreises Borken von der Biologischen Station Zwillbrock e.V. zur Landschaftspflege eingesetzt wird.

*Ein echtes Stück Region – nachhaltig, traditionsreich und von besonderer Qualität.
Zertifiziert nach Bioland-Richtlinien.*

*Een oud schapenras dat in de moerassen en heidegebieden van de Kreis Borken door de Biologische Station Zwillbrock e.V. wordt ingezet voor landschapsbeheer.
Een authentiek streekproduct – duurzaam, ambachtelijk en van uitzonderlijke kwaliteit.
Gecertificeerd volgens de Bioland-richtlijnen.*

GEBUNDENE SCHNUCKENSUPPE
mit Schinkenstreifen und Sahnehaube.
met reepjes ham en een toefje room.

8€

MOORSCHNUCKENGULASCH
mit Zwiebeln, Paprika in Knoblauchsoße, Butterreis und gemischtem Salat.
met uien en paprika in knoflooksaus, boterrijst en salade.

26€

SCHMORRBRATEN
Schmorrbraten von der Moorschnucke in Kräuter-Knoblauchsoße, mit Speckböhnchen und Kartoffelkroketten
in kruiden-knoflooksaus, met spekboontjes en aardappelkroketten.

26€

HASELNUSS-PRALINE
mit Schokoladensoße, Preiselbeeren und Schlagsahne.
met chocoladesaus, veenbessen en slagroom.

9.8€