



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

SPEISEKARTE

Mit jedem Besuch in unserem Haus fördern Sie aktiv die Berufliche Teilhabe von Menschen mit Handicap!



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

VORSPEISEN

TAGESFRISCHER BUNTER SALAT MIT KÖRNERN UND SPROSSEN	€ 8,00
mit knusprig gebratenem Ziegenkäse	+ € 4,00
mit hausgebeiztem Lachs mit Meerrettich	+ € 4,00
mit Pfannkuchen-Roulade vom Bio-Huhn	+ € 5,00
mit Streifen vom Bio-Rinderrücken, Champignons und frischen Kräutern	+ € 9,00

ZU ALLEN SALATEN REICHEN WIR HAUSGEMACHTES BROT

Zur Wahl:

Hausdressing „Kleiner Kiebitz“ auf Essig-Öl-Basis, Joghurtdressing mit vielen frischen Kräutern

Alle Salate auch als Hauptgericht + € 4,00

SUPPEN

HERZHAFTE BRÜHE VOM BIOHUHN mit ordentlich was drin	€ 5,50
SCHAUMSUPPE VOM JUNGEN LAUCH mit Champignons, Strauchtomaten und Croûtons	€ 5,00



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

TYPISCH WESTFÄLISCH

DREI KNUSPRIGE REIBEPLÄTZCHEN

mit einem kleinen Salat und frisch

angerührtem Kräuterquark

€ 6,00

mit westfälischem Knochenschinken

+ € 2,50

mit hausgebeiztem Lachs und Meerrettich

+ € 4,00

mit Apfelmus

€ 6,00

WESTFÄLISCHER KASTENPICKERT

mit süß-sauer eingelegter Zucchini und

geräucherten Entenbrustscheiben

€ 10,00

ODER GANZ KLASSISCH:

mit Rübenkraut und Leberwurst

€ 7,50

HAUSGEMACHTE TAFELSPITZ-SÜLZE

dazu krosse Bratkartoffeln mit Speck,

hausgemachte Remoulade und Salat

€ 11,00



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

SPARGEL & ERDBEEREN

SALAT VON GEBRATENEM SPARGEL mit Rauke, Tomate, Pesto und Garnele	€ 15,00
SPARGEL-CREMESUPPE mit Schinkenstreifen und Croûtons	€ 5,00
PORTION FRISCHER STANGENSPARGEL mit westfälischem Knochenschinken, Kräuterrührei, Kartoffeln, Butter und hausgemachte Hollandaise	€ 23,00
BALSAMICO-ERDBEEREN mit Eis, gerösteten Mandeln und Schlagsahne	€ 7,00



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

HAUPTGERICHTE

VEGGI-BURGER „Kleiner Kiebitz“

mit geschmortem Bio-Gemüse vom Kiebitzhof,
Strauchtomaten, Zwiebeln, Rauke, überbacken
mit Bärlauch-Käse, dazu Süßkartoffel-Pommes
und hausgemachte Kräuter-Mayonnaise

€ 11,00

BIO-RINDFLEISCH-BURGER

mit BBQ-Strauchtomaten, Zwiebeln, Champignons,
Rauke, geschmolzenem Chili-Käse, dazu
Süßkartoffel-Pommes und Sauerrahm

€ 13,00

Schnitzel vom Jungschwein,
dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und ein
kleiner gemischter Salat
mit Champignonsauce
mit Paprikasauce

€ 14,00

+ € 2,50

+ € 2,50



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

HAUPTGERICHTE

OFFENE LASAGNE

von saisonalem Kiebitzhof Bio-Gemüse
mit geschmolzenen Cherry-Tomaten,
Thymian-Schaum und Parmesan-Chips

€ 13,00

mit gebratenem FILET VON DER STEINHAGENER

LACHSFORELLE mit Zitronensauce

+ € 7,00

mit einem STEAK VOM BIO-RINDERRÜCKEN

mit Rotwein-Kräuterjus

+ € 14,00

UND IMMER SONN- & FEIERTAGS ab 11:00h:

Schlemmerfrühstück „Kleiner Kiebitz“

Ein Glas Sekt (mit oder ohne Alkohol), Kaffee, Tee, Säfte, Joghurt,
Obst, Eierspeisen, Brot- und Brötchenauswahl, Aufschnitt, Marme-
laden, Suppe, drei verschiedene Vorspeisen, Fisch nach Auswahl des
Küchenchefs

Pro Person € 20,21

- Wir bitten um frühzeitige Reservierung -



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

NACHTISCH

KÄSEKUCHEN „Kleiner Kiebitz“

mit eingelegten Beeren

€ 5,00

mit einer KUGEL HAUSGEMACHTES EIS nach Wahl:

- Vanille

€ 2,00

- Mandel

€ 2,00

- Schokolade

€ 2,00

- Waldbeere

€ 2,00

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE

mit einer Kugel Vanilleeis

€ 4,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne geben wir Ihnen mit einem separaten Verzeichnis Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.