

Donnerstag bis Sonntag 05. September – 08. September 2024, jeweils ab 12 Uhr

LIPPSTADT

Culinaire

**SPEISEN
& GETRÄNKE**

SHOPPING LAUNE?

Versüßen Sie sich Ihren Besuch bei Lippstadt Culinaire doch mit einem ausgiebigen Shopping-Trip in der Lippstädter Innenstadt!

Dank der attraktiven Auswahl an – zum Teil inhabergeführten – Geschäften und der empathischen Beratung in Verbindung mit der fachkundigen Warenpräsentation, ist der Einkaufsbummel in der Lippstädter Innenstadt ein entspanntes Vergnügen – auch am verkaufsoffenen Sonntag.

Als kleine Aufmerksamkeit und Dankeschön an ihre treuen KundInnen verschenken die Mitglieder der Lippstädter Werbegemeinschaft am Culinaire-Wochenende die begehrten Verzehrgutscheine. Diese Gutscheine sind bei den vier Gastronomen auf dem Rathausplatz einzulösen. Damit schließt sich am „Culinaire“-Sonntag der Kreis aus Shopping-Spaß und Gaumenfreude.



VERKAUFSOFFENER SONNTAG

in der Innenstadt

**Sonntag, 8. September
von 13:00 - 18:00 Uhr**

Die perfekte Zeit zum Wünsche erfüllen ist jetzt!
Einfach Wunscherfüller einpacken, Shoppen gehen, einlösen und Tag genießen!

Der Wunscherfüller kann in über 85 Geschäften eingelöst werden und erfreut sich auch weiterhin großer Beliebtheit.

www.wunscherfueller-lippstadt.de



UNSERE GASTRONOMEN

im Überblick



ALTES GASTHAUS VOSS

Das „Alte Gasthaus Voss“ ist seit über zwanzig Jahren fester Bestandteil des Lippstadt Culinaire. Neben diesem Engagement bieten wir in gemütlicher Atmosphäre heimische und internationale Speisen. Besonders beliebte Treffpunkte sind unser Biergarten und die rustikal eingerichtete Pilsstube welche zum Verweilen einladen.



AUGE

Die Gastronomie Auge befindet sich mitten auf der Poststraße in Lippstadt und ist ein Zusammenspiel aus Restaurant und Kneipe. Treffen | Klönen | Schlemmen – kann man hier in gemütlicher Atmosphäre sowohl im Innenraum als auch im Außenbereich.

Wir bieten traditionelle deutsche Küche mit heimischen Produkten neu interpretiert.



COSACKS BRENNEREI

Unser Küchen-Repertoire bietet Ihnen eine breite Palette an regionalen Spezialitäten und internationalen Gerichten, die wir für unsere Gäste frisch zubereiten. Dazu verwenden wir Produkte aus der Region.



ANNA HÜLSHOFF

Vier unter einem Dach – die vier Dächer im Logo verraten es schon ein wenig – Feierliche Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern finden im Hülshoff Ihr Zuhause. Das Restaurant Schafstall und die angrenzende Terrasse laden das ganze Jahr zum genießen ein. Der Biergarten bietet mit seinen 300 Sitzplätzen im Sommer immer einen Platz zum schlemmen und entspannen. Im Backhaus werden von Andrea Luig feine Torten und Kuchen gebacken die man am Wochenende genießen kann.



Speisen

Kürbiscremesuppe

Brot 4,50

Vitello Tonnato von der Putenbrust

Tomate | Salatgarnitur | Basilikum Pesto | gehobelter Käse 11,50

Gegrillte französische Entenbrust

Bandnudeln | Balsamicojus | Salatgarnitur 13,50

Kalbsbolognese

Pasta | geriebener Trüffelkäse 12,50

Gegrillter Ziegenkäse

Paprika-Chilimarmelade | Blattsalate in Vinaigrette 10,50

Original Wiener Schnitzel frisch aus der Pfanne

Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren 13,50

Rinderbäckchen

Cremige Polenta | Garnitur 13,50

Dessert

Heidelbeerpfannekuchen

Vanillequark | Preiselbeeren 6,00

Waldmeister Götterspeise

Hausgemachter Eierlikör 4,50

Genießen Sie unsere Weine ...	0,2 ltr. Glas	6,00 €
	0,75 ltr. Flasche	21,00 €

Rotwein

Bretz Rot
Merlot
Dornfelder

Weißwein / Rosé

Bretz Weiß
Riesling Feinherb
Fleur de Rose
Grauer Burgunder
Weinschorle 0,2 ltr. Glas 4,00 €

Sekt, Champagner & Spirituosen

Barbaras Eierlikör – hausgemacht	2 cl	2,50 €
Aperol Spritz / Limoncello Spritz / Silvano	0,2 ltr. Glas	6,00 €
Verschiedene Obstbrände	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €
Pioneer Crémant – extra brut exklusive ertragsreduzierte Auflage	0,75 ltr.	45,00 €
Getränkeempfehlung: Silvano mit Limoncello Prosecco Limette Rosmarin Eiswürfel		6,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 ltr.	2,50 €
Mineralwasser	0,75 ltr.	5,50 €
Apfelsaftschorle	0,25 ltr.	2,50 €
Rhabarberschorle	0,25 ltr.	2,50 €
Kaffee, Milchkaffee klein, Espresso	je Tasse	2,50 €

Genießen Sie unsere Weine ...	0,2 ltr. Glas	6,00 €
	0,75 ltr. Flasche	21,00 €

Speisen

Terlaner Weinschaumsüppchen

Croûtons | Traubenconfit **6,00**

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch | Gemüse **5,50**

Hotdog „Waidmannsheil“

Wildbratwurst (vom Wildschwein & Reh) im Brioche | Honig-Senf Gurken- & Rotkraut-Relish | Portwein-Zwiebeln **12,50**

Maultäschle „Himmel und Ääd“

Zweierlei hausgemachte Maultaschen mit Blut- & Leberwurst gefüllt | Perlzwiebel-Apfel-Chutney | Kartoffelcreme | Malzbierjus **13,50**

Spanferkel-Krustenbraten

Mit Salzsole & Kräutern Sous Vide gegart | Winzerkraut | Traubenconfit | Schwarzbier-Honig Jus | Spinatknödel **15,50**

Dessert

Salted Crème au Caramel

Mit beschwippten Beeren **6,50**

Bienenstich im Glas

Mandelblätter-Krokant | Vanillecreme | Biskuit **6,50**

Vegetarisches Tagesangebot auf unserer Tafel

Aperitivos

Aperol Spritz* **7,00**

Johannisbeer-Basil Spritz* **6,50**

* Auch als alkoholfreie Variante möglich.



vegan



vegetarisch

Rotwein

Primitivo

Trocken | Edition Beisler | Rheinhessen | leicht | beerig | weich

Weißwein / Rosé

Weißburgunder Kabinett

Trocken | WG Itringen | Baden | Körperreich | fruchtig | frisch

Grauburgunder

Trocken | Edition Beisler | Rheinhessen | leicht | frisch | unkompliziert

Portugieser Rosé

Feinherb | Edition Beisler | Rheinhessen | beerig | süffig | frisch

Prosecco

Josello Prosecco

Trocken Kellerei Schnauffer Württemberg Leicht gehaltvoll weich	0,1 ltr.	3,00
	0,75 ltr.	19,50

Prosecco Rosé

Brut Marsuret Venetien Erfrischend samtig fruchtig	0,1 ltr.	4,00
	0,75 ltr.	25,50

Spirituosen

Lippe Frucht Edelbrände

Brombeere Himbeere Marille Pfirsich Apfel Amarena Vanille	2 cl	3,50
---	------	-------------

Alkoholfreie Getränke

Wasser	0,25 ltr.	2,50
Wasser	0,75 ltr.	5,50
Apfelsaftschorle	0,25 ltr.	2,50
Hausgemachte Limo		
Rhabarber-Himbeer oder Johannisbeer-Basilikum	0,3 ltr.	3,50
Espresso		2,50
Pott Kaffee		3,00

Auf alle Gläser erheben wir 1,00 EUR Glaspfand.

Speisen

Tapaskarusell	15,50
verschiedene spanische Leckereien dazu ofenfrisches Olivenbrot	
Vitello Tonnato von der Putenbrust	10,50
mit Thunfischcreme, Karpfen und Sardellen	
Mentzelsfelder Kartoffelsuppe	6,50
mit Schinkenstreifen und Mettenden	
Türkische rote Linsensuppe 🌱	7,00
Mercimek Corbasi	
Schweinefilet Wellington	16,50
an Pfifferlingrahm dazu Kartoffelgratin und Salatbuquet	
Hähnchenbrustfilet	16,00
in cremiger Spinat Parmesansoße und getrockneten Tomaten, mit weißen Bandnudeln	
Wildgulasch nach „Mentzelsfelder Art“	16,50
mit Waldmischpilzen, gef. Preiselbeerbirne und Spätzle	
Iberico Schweinebäckchen Rioja	15,50
mit Schloßkartoffeln und feinem Gemüse	
Gebatener Garnelenspieß	11,50
an mariniertem Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspänen und Ajoli oder Kräuterdip, dazu Ciabatta	
Vegane Moussaka 🌱	14,50
griechische Kartoffellasagne mit Cumin, Aubergine, Zucchini, Paprika und Sprossen	
Vegane Gemüsepfanne 🌱	13,50
Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße	
Dessert	
Variation von Waldfrucht- und Vanilleparfait (Eis)	7,50
auf Himbeeremark mit Crêpes und frischen Beerenfrüchten	
Himbeer-Mascarponetraum	5,00
Schokoladenmousse	5,00
Limettencreme	5,00
Veganes Himbeer-Dessert 🌱	5,00
Veganes Mousse au Chocolat 🌱	5,00

Genießen Sie unsere Weine	0,2 ltr. Glas	6,00	0,75 ltr. Flasche	21,00
			1,00 ltr. Flasche	29,00

Rotwein



Swartland Cabernet Sauvignon, trocken
Grand Sud Merlot Frankreich, trocken
Campo Viejo, Rioja Tempranillo, trocken
Primitivo Salento Italien, trocken
Mia Tinto, Freixenet Spanien, halbtrocken
Nacker Ahrenberg, Dornfelder halbtrocken

Weißwein



Oberbergener Baßgeige, Grauer Burgunder, Baden trocken
Vinian TS blanc de Noar
Mia blanco, Freixenet Freixenet Spanien, lieblich
Grand Sud Chardonnay, Frankreich, trocken
Kiebitz Müller-Thurgau, Baden
Gewürztraminer, die Weinmacher Niederkirchen, lieblich

Weißherbst

Portugieser Weißherbst, Baden, halbtrocken, frischer vollfruchtiger Weißherbst

Warme & kalte Getränke

Pott Kaffee		3,00
Wasser	0,25 ltr.	2,50
Wasser	0,75 ltr.	6,50
Apfelschorle	0,25 ltr.	2,50

Sekt & Prosecco

Sekt Lutter & Wegner	0,1 ltr.	3,00
Prosecco del Veneto Vino Frizzante	0,1 ltr.	3,50



Erfrischende Cocktails

Aperol Spritz	0,2 ltr.	6,00
Limoncello Spritz	0,2 ltr.	6,00
Lillet Russian Wild Berry	0,2 ltr.	6,00



Genießen Sie unsere Weine ...	0,2 ltr. Glas	6,00 €
	0,75 ltr. Flasche	21,00 €

Speisen

Zwiebelkuchen + Federweißer 0,2 ltr. 🌱 **9,00**
 Frischer Federweißer aus dem Hause Kiefer mit lauwarmem Zwiebelkuchen

Geröstetes Möhrensüppchen 🌱 oder 🌱* **6,00**
 Westf. Möhre im Ofen geröstet | Kokos-Limetten-Schaum | Sesam

Garnelenpfännchen **9,50**
 6 Black Tiger Garnelen | Krustentierfond mit Hummer & Weißwein | Frühlingslauch | Kirschtomaten | Ciabatta aus Bückers Backmanufaktur + 3 Black Tiger Garnelen +4,00

Spicy Avocado Bites 🌱 **8,00**
 Gurkenkimchi aus hauseigener Fermentation | Misocrema

Ausgebackene Pasta Pecorino & Feige 🌱 **12,00**
 In Butter ausgebackene Pasta Rustico | Frische Feige | Basilikum-Pesto | Zitrone

Flammlachs „Teriyaki“ vom Smoker **15,50**
 Über Kirschholz geräuchertes Flammlachsfilet | Gurkenkimchi aus hauseigener Fermentation | Teriyaki Sauce

Flammlachs „Pink Hollandaise“ vom Smoker **15,50**
 Über Kirschholz geräuchertes Flammlachsfilet | Drillingsstampf aus kleinen französischen Kartoffeln | Pinke Sauce nach Art einer Hollandaise

Coq Au Cidre mit frischen Trauben **15,50**
 Ausgelöste Hähnchenkeule in Apfelwein geschmort | Drillingsstampf aus kleinen französischen Kartoffeln | Speck & Zwiebeln | Röstgemüse | frische Weintrauben

Salatbowl Hülshoff 🌱 oder 🌱* **13,00**
 Marktfrische Blattsalate an Apfel-Petersilien-Dressing | grüner Cous-Cous | Kirschtomaten & Gurke | Edamame | Erdnüsse | eingelegtes Soja-Ei mit Miso-Limetten-Dressing

Dessert

Warmer Schokobrownie 🌱 **7,00**
 mit Vanillesoße & Beerensauce

Feinste Auswahl an der Dessertheke vom ^^Backhaus Lippstadt

* Möhrensuppe und Salatbowl sind durch kleine Umstellungen auch vegan möglich. Bitte bei Bestellung erfragen.

🌱 vegan 🌱 vegetarisch

Weißwein / Rosé

Federweißer 0,2 ltr. **5,00**

Göhring Weine

Grauburgunder
 Feinherb

Blanc de Blanc
 trocken

Cuvé Rosé
 Feinherb

Sekt

Rosé oder Weiß 0,2 ltr. **6,50**

Rosé oder Weiß 0,75 ltr. **21,00**

Rotwein

Cuvé Veritas

Alkoholfreie Getränke

Wasser 0,25 ltr. **2,50**

Wasser 0,75 ltr. **5,50**

Apfelsaftschorle 0,3 ltr. **3,00**

Rhabarberschorle 0,3 ltr. **3,00**

Maracujaschorle 0,3 ltr. **3,00**

Drinks

FRUITAGE – Kirschbier Aperitiv **7,00 €**

Aperol Spritz **7,00 €**

Moscow Mule **8,00 €**

Campari Soda **6,00 €**

Campari Orange **7,00 €**

Cuba Libre **7,00 €**

Suchten Sie in der Speisekarte die Kennzeichnung zu **allergenen Inhaltsstoffen**? Sie liegt bereit. Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. ges. MwSt.