

Donnerstag bis Sonntag 04. September – 07. September 2025, jeweils ab 12 Uhr

LIPPSTADT

Culinaire

**SPEISEN
& GETRÄNKE**

Altes Gasthaus Voss
Der Partyservice mit den neuen Ideen



**COSACKS
BRENNEREI**
Auf Gut Mentzelsfelde

^^^Hülshoff

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, 7. 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 knapp 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 Hauptorganisator 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 & MAX

– Zwei Namen, ein Genuss.

Auge, Urgestein der Lippstädter Gastronomie, und Max, Koch mit Liebe zu regionalen Zutaten, schaffen gemeinsam eine Küche im Herzen von Lippstadt, die verbindet.



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.



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. Im Hülshoff finden regelmäßig kulinarische Events rund um verschiedene Themen statt.

Im Frühjahr Spargel – im Sommer BBQ und im Winter die heimischen Klassiker. Sonntag findet man immer einen schönen Platz zum Frühstück in der Deele. Von klassisch bis modern ist hier für jeden etwas dabei.



Speisen

Kürbiscremesuppe

Brot

5,00

Gebratene Lasagne

Tomatensoße | Steinpilzbéchamel | Salatgarnitur | geriebener Käse

11,50

Gegrillte französische Entenbrust

Bandnudeln | Balsamicojus | Salatgarnitur

14,00

Königsberger Klopse

Rote Beete Hirsotto | Salatgarnitur

12,50

Feta trifft Flamme

Pflücksalate | gegrillte Wassermelone | Fetakäse | Vinaigrette

10,50

Original Wiener Schnitzel frisch aus der Pfanne

Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren

14,50

Rinderbäckchen

Cremige Polenta | Salatgarnitur

13,50

Dessert

Kaiser & Kompott

Kaiserschmarren | Pflaumenkompott
fluffig, karamellisiert, unverschämt fruchtig

6,50

Brioche Eisburger

Eiskugeln | Erdbeersoße | Schlagsahne

4,50

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

Aperol Spritz / Limoncello Spritz / Silvano 0,2 ltr. Glas 7,00 €
 Verschiedene Obstbrände 2 cl 3,00 €
 Ramazotti 2 cl 3,00 €
 Pioneer Crémant – extra brut |
 exklusive ertragsreduzierte Auflage 0,75 ltr. 45,00 €
Getränkeempfehlung:
 Silvano mit Limoncello | Prosecco | Limette | Rosmarin | Eiswürfel 7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 ltr. 2,50 €
 Mineralwasser 0,75 ltr. 5,50 €
 Apfelsaftschorle 0,25 ltr. 2,50 €
 Kaffee, Espresso je Tasse 2,50 €
 Cappucino je Tasse 3,00 €

Auf alle Gläser erheben wir 2,00 EUR Glaspfand.



Speisen

Cremige Steinpilzsuppe

Ziegenfrischkäse Crépinette | Petersilienpesto |
Zitronen-Pfeffer Schlagrahm | Sesam Croûtons

6,50

Hausgebeizte Lachsforelle

Sellerie-Kartoffel-Puffer | Kräuter-Sauerrahm | Dill-Bier-Senf | Pflücksalat

9,50

Gesmokte BBQ-Schweinsbäckchen

Portwein-Thymian-Jus | Kartoffel Millefeuille |
Lauchstroh | Kartoffel-Orangen-Mousseline

16,50

Steinpilz Graupotto

Steinpilz-Graupenrisotto | Zucchini-Karotten Ceviche |
Walnusscrunch | Ziegenkäse Praliné | Granatapfel-Vinaigrette

13,50

Kleines Burger Duett

Bavarian:

Weißwurstpatty | Süßer Senf | Spitzkohl-Specksalat | Radi

Waidmanns Dank:

Wildpatty | Gurken- & Rotkraut-Relish | Orangenmayo | Preiselbeersenf

12,50

Confiertes Spanferkelbraten

In Würzsole Sous Vide gegart | mit Rohrzucker karamellisiert |

Orangensenf | Bayerisch Kraut | Laugen-Brioche-Knödel | Bockbierjus

15,50

Dessert

Tonkabohnen Creme Brulée

Mit Pasteis de Nata

6,50

Stroopwaffelsandwich

Mit Honigparfait gefüllt | Weiße Mokka-Schokosoße | Himbeermark

6,50



vegan



vegetarisch

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

Rotwein

Primitivo

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

Weißwein / Rosé

Weißburgunder Kabinett

Trocken | WG Ihringen | Baden | Körperreich | fruchtig | frisch

Grauburgunder

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

Portugieser Rosé

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

Prosecco

Prosecco Rosé

Brut | Marsuret | Venetien | Erfrischend | samtig | fruchtig | auf Eis 0,2 ltr. **6,50**

Aperitivos

Aperol Spritz, Lillet White Peach **7,00**

Maracuja Spritz, Waldmeister-Himbeer Spritz

Auch alkoholfrei **6,50**

Alkoholfreie Getränke

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

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

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

Hausgemacht Limo

Rhabarber-Himbeer oder Johannisbeer-Basilikum 0,3 ltr. **3,50**

Espresso **2,50**

Kaffee **3,00**

Speisen

Tapaskarusell	15,50
verschiedene spanische Leckereien, dazu ofenfrisches Olivenbrot	
Asiatische Kokos-Currysuppe 🌱	6,50
+ Garnelenspieß + 2,00	
Mentzelsfelder Kartoffelsuppe	6,50
mit Schinkenstreifen und Mettenden, dazu ofenfrisches Baguette	
Schweinefilet Wellington	16,50
an Rahmsoße dazu Kartoffelgratin und Salatbuquet	
Hähnchenbrustfilet	17,00
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	
Gebratener Garnelenspieß an mariniertem Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspänen und Ajoli oder Kräuterdip, dazu Ciabatta	11,50
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	

Bitte beachten Sie auch unsere verschiedenen Flammkuchenangebote im Stand!
Auch vegan möglich.

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

Mia blanco, 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.	7,00
Limoncello Spritz	0,2 ltr.	7,00
Lillet Russian Wild Berry	0,2 ltr.	7,00

Speisen

Bunte Tomatenceviche

mit cremiger Burrata | grünes Limetten-Kräuteröl |
Ciabatta von Bückers Backmanufaktur

9,50

Garnelenpfännchen

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

9,50

Bückers Ciabatta

mit frischer Aioli | grünen Sevilla Oliven in Zitronen-Kräuter-Marinade

5,50

Pastrami Brioche

fluffiges Brioche Bun | pfeffriges Pastrami-Zitronen Creme fraiche |
Sommertomate | Rucola

9,00

„Dicke Rippe“

Sous Vide gegarte dicke Rippe in Lippstädter Dunkelbier
Dunkelbiersauce | Drillingsstampf aus kleinen französischen Kartoffeln

15,50

Flammlachs „Frühlingsgefühle“ vom Smoker

Über Kirschholz geräuchertes Flammlachsfilet |
kühles Erbsenpüree | Kartoffel – Aioli | Erbsenkresse

15,50

Flammlachs „Pink Hollandaise“ vom Smoker

Über Kirschholz geräuchertes Flammlachsfilet | Drillingsstampf aus
kleinen französischen Kartoffeln | Pinke Sauce nach Art einer Hollandaise

15,50

Ausgebackene Pasta Pecorino & Feige

in Butter ausgebackene Pasta Rustico | Frische Feige |
Basilikum-Pesto | Zitrone

13,00

Deal für Samstag & Sonntag:

Zwiebelkuchen mit frischem Federweißen auf Eis 0,1l

9,50

Dessert

Pastel de Nata

mit Vanillecreme und Blaubeeren oder
mit Vanillecreme und Erdbeeren

4,90



vegan



vegetarisch

Genießen Sie	0,2 ltr. Glas	6,00 €
unsere Weine ...	0,75 ltr. Flasche	20,00 €

Wein

Gutwein Kerner | Kabinett süß | E. Gröhl

Weißburgunder | feinherb | Manz

Grauer Burgunder | trocken | A. Diehl

Oberbergener Bassgeige

	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Chardonnay Kalkstein trocken Manz	7,50	24,00
Lugana I Frati Ca dei Frati	10,00	30,00
Rosa dei Frati Ca dei Frati	10,50	30,00
Ca`del Prato Rosa trocken Ciesseci	6,00	18,00
Bricco Lagotto Appassimento halbtrocken Lagotto	6,00	18,00

Champagner & Bubbles

	0,1 ltr.	0,75 ltr.
Pinot Gris Extra Sec Grand C Cremant d'Alsace	4,50	30,00
Pretty Pink Pinot Noir Demi Sec Grand C Cremant d'Alsace	4,50	30,00
Ruinat Rosé Champagner Brut Domaine Ruinat		110,00
Taittinger Réserve Champagner Burt Domaine MME Taittinger		75,00

Alkoholfreie Getränke

Wasser	0,25 ltr.	2,50
Wasser	0,75 ltr.	5,50

Drinks

Basilikum Spritz	6,00 €
Espresso Martini	9,00 €
Aperol Spritz	7,00 €
Moscow Mule	8,00 €
Campari Soda	6,00 €
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.

Altes Gasthaus Voss
Der Partyservice mit den neuen Ideen



**COSACKS
BRENNEREI**
Auf Gut Mentzelsfelde

^^^Hülshoff