Zum Erdbüsken

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen:
ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet
Montag und Dienstag sind Ruhetage.

Mittagstisch:	12.00 - 14.00 Uhr
Nachmittags:	Kaffee und Kuchen
Abendtisch:	17.30 - 21.00 Uhr

Treffpunkt für Jung und Alt
im grünen Münsterland

Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

LEICHT ODER DEFTIG

Röstkartoffeln *
mit 2 Spiegeleiern und einem Salatteller 9,40 €

Sahnehering Hausfrauenart
mit Röstkartoffeln und einem Salatteller 11,90 €

Sülze pikant und tafelfertig *
mit Remoulade, Röstkartoffeln,
roter Bete und grünem Salat 10,40 €

Alles mit Salat

Salat „Erdbüsken"
mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat,
Salate der Saison, dazu Brot 7,20 €

+ mit Steak vom Rinderroastbeef 160g 11,40 €
+ mit gebratener Putenbrust 6,40 €
+ mit Schrimps 6,40 €

Kleiner Salat Erdbüsken
mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat,
Salate der Saison, dazu Brot 4,20 €

ALLES MIT SCHNITZEL

Schnitzel Hawaii *
mit aufgelegten Ananasscheiben
und Käse überbacken, dazu Kroketten
und einen gemischter Salatteller 14,60 €

Krüstchen Erdbüsken *
Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln
und einer gemischten Salatbeilage 13,60 €

Zwiebelschnitzel *
Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln
und Blattsalat mit Sahnesoße 14,60 €

Schweineschnitzel Wiener Art *
Zitronengarnitur, dazu Röstkartoffeln
einen Salatteller oder Gemüse der Woche 13,60 €

Jäger- oder Pusztaschnitzel *
mit Pommes 11,40 €
+ gemischter Beilagensalatteller 3,50 €

Zum Erdbüsken · Familie Tönies · Nordkirchener Straße 59 · 59387 Ascheberg · Telefon 02593 1607 · www.zumerdbuesken.de
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen: ab 11:00 Uhr durchgehend geöffnet, Montag und Dienstag sind Ruhetage

Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

ERDBÜSKEN KLASSIKER

Medaillons in Weinrahmsoße *
4 Schweinemedaillons
in einer Weinrahmsoße mit Chamipgnons,
mit Kroketten und einem Salatteller 16,90 €

Onkel Jopp's Jägerpfanne *
Schweineschnitzel mit Jägersoße
Röstkartoffeln, Rührei ,Böhnchen u.Erbsen und Möhren 15,20 €

Lachsfilet auf Blattspinat
mit Salzkartoffeln und Honigsenfsoße 19,90 €

Radlersteak vom Rind
Steak vom Rinderroastbeef 220g
mit geschmorten Champignons,
Pommes Frites und einem Salatteller 22,40 €

Veggie

Gemüseröstie
Gemüsevariation,SC.Hollandaise
und Käse überbacken 11,40 €

Backkartoffel
mit Kartoffeldip und Salatbeilage 6,40 €
+ geschmorte Champignons 2,60 €

Gerne servieren wir ihnen auch andere Gerichte fleischlos, fragen Sie nach.
Fleischlosegerichte mit Tomate gekenntzeichnet
Die mit * gekenntzeichneten Gericht auch in klein erhältlich - 1,50€

Kinderkarte

Dinoteller
Dino Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites
dazu Erbsen und Möhren 5,90 €

Max und Moritz
Kleines Schweineschitzel mit Pommes Frites
und einer Salatbeilage 5,90 €

Tigerente
Kleine Bockwurst mit Apfelmus
und Pommes Frites 5,40 €

Stand 01.23

Zum Erdbüsken · Familie Tönies · Nordkirchener Straße 59 · 59387 Ascheberg · Telefon 02593 1607 · www.zumerdbuesken.de
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen: ab 11:00 Uhr durchgehend geöffnet, Montag und Dienstag sind Ruhetage

Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

DIE WOCHE IM ERDBÜSKEN

(TÄGLICH WECHSELND)

Wir bieten zusätzlich zur normalen Mittags- oder Abendkarte an solange der Vorrat reicht:

Zu jedem Gericht wählbar:

mit Suppe und Dessert	5,20 €
mit Suppe oder Dessert	2,80 €

Mittwoch bis Samstag

Frikadelle mit Röstkartoffeln, Spiegelei dazu Gemüse der Woche oder Erbsen und Möhren	6,90 €

Montag: Ruhetag
Dienstag: Ruhetag

Donnerstag:

Kartoffelpüree, Sauerkraut mit Fleisch z. B. Kasseler Nacken oder Bratwurst (Fragen Sie nach)	7,40 €
Schweinshaxe oder Eisbein mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	10,90 €

Freitag:

Rotbarschfilet mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat	12,90 €

Samstag:

Eintopf mit Bockwurst oder Pfannkuchen	6,90 €

Sonntag und Feiertage:
Mittags- und Abendkarte

Außerhalb der Küchenzeiten:
Kleine Karte, Kaffee und Kuchen

EIS UND DESSERTKARTE

Für die kleinen Gäste

Juniorbecher
Eiscreme Vanille und Erdbeere garniert mit Süßigkeiten — 2,90 €

Hausgemachtes Dessert

Herrencreme — 4,40 €

Nussknacker
2 Bällchen Wallnusseis mit Wallnüssen und Sahnehaube — 4,40 €

Eisschokolade und Eiskaffee 4,40 €
Vanilleeis mit Kakao oder Kaffee mit Sahnehaube und Schokoraspeln — 4,40 €

Früchtebecher
Eiscreme Vanille, Erdbeer und mit Früchtecocktail — 5,20 €

Gemischter Eisbecher
3 Bällchen nach Wahl Erdbeer, Vanille und Nusseis — 4,40 €

Heißer Sauerkirschtraum
2 Bällchen Vanilleeis mit heißen Kirschen — 4,40 €

Eierlikörbecher
2 Bällchen Vanille, 1 Bällchen Schokoladeneiscreme, und Eierlikör — 5,20 €

Waffeln

Sahnewaffel mit Puderzucker	2,40 €
... Sauerkirschen und Sahne	3,80 €
... Sauerkirschen, Kugel Eis und Sahne	4,40 €

Zum Erdbüsken · Familie Tönies · Nordkirchener Straße 59 · 59387 Ascheberg · Telefon 02593 1607 · www.zumerdbuesken.de
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen: ab 11:00 Uhr durchgehend geöffnet, Montag und Dienstag sind Ruhetage

Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

DAS LANDGASTHAUS „ZUM ERDBÜSKEN"

Namensgeber unseres Gasthauses ist ein ehemaliges Flurstück mit der Bezeichnung „Erdbüsken" – eine ursprünglich große Waldfläche, auf der sich heute unsere Gebäude befinden. In südlicher Richtung reichte dieser Wald bis zum Osterfeld bei Schulze Ehring.

Verschiedene Höfe bildeten vor der späteren Rembergteilung den sogenannten Drubbel. Zu ihnen gehörten die Höfe Fränzer, Schomaker Dirks (heute Falke), Boer (heute Gravermann) Funnkötter, Büscher sowie Ehrings Kotten an der dicken Eiche. Während das bewaldete „Erdbüsken" nicht mehr vorhanden ist, existiert noch heute das „Bergbüsken", ein kleines Waldstück, das sich nördlich vom Hof Gravermann gut sichtbar auf einem Hügel erhebt.

Den Grundstein zur Gaststätte „Zum Erdbüsken" legte vor über 60 Jahren Karl Tönies – der Großvater der heutigen Besitzer. Er betrieb auf dem Gelände zunächst eine Flaschenbierhandlung, ehe er im Jahre 1961 die Konzession für eine Schank- und Speisewirtschaft erhielt.

1966 übernahm sein Sohn Albert mit Ehefrau Elfriede das noch junge Gasthaus. Gemeinsam führten sie es fast 30 Jahre und machten es in der Region weithin bekannt.

1993 übergaben sie die Führung an Jürgen und Ursula Tönies, die das Gasthaus fortan kontinuierlich erweiterten. Zum Gasthaus gehören heute eine schön gestaltete Außenanlage mit Gartenbewirtung, spezielle Räumlichkeiten für Familienfeiern und Festlichkeiten sowie ein Spielbereich mit Trampolin. Neu im Angebot sind gemütlich eingerichtete Gästezimmer. Wer gerne einige Tage im schönen Münsterland verweilen möchte, ist hier bestens aufgehoben – und nach einer erholsamen Nacht erwartet den Gast morgens ein reichhaltiges westfälisches Frühstück.

„Unsere Gäste sollen sich rundum wohlfühlen – dazu gehört für uns nicht nur ein schönes Umfeld, leckeres Essen und ein guter Service, sondern auch die familiäre und persönliche Atmosphäre."

Einen schönen Aufenthalt in unserem Hause, „Guten Appetit" und vielleicht schon auf ein baldiges Wiedersehen!

Jürgen und Ursula Tönies
mit ihrem Team

GANZTÄGIG "KLEINE SPEISEKARTE"

Feine Süppchen	
Rindfleischsuppe mit Brot	4,40 €
Gulaschsuppe mit Brot	4,60 €
Cremesuppe der Saison	4,60 €
Kleiner Salat Erdbuesken	
Salate der Saison dazu Brot	4,20 €
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern	
mit rohem oder gekochtem Schinken *	9,40 €
Käseschnittchen	
Belegt mit Gouda, Dillkäse und Camembert*	9,40 €
* Salatbeilage, Gurke und Tomate	
Hamburger Bratenschnittchen	
mit kaltem Braten, warmer Soße mit Spiegelei und Kartoffelsalat	9,40 €
Gebackener Camembert	8,60 €
mit Toast, Butter, Ananas und Preiselbeeren	
mit 2 Camembert	10,60 €
Toast Hawaii	8,90 €
Ananas, Kochschinken	

Zum Erdbüsken · Familie Tönies · Nordkirchener Straße 59 · 59387 Ascheberg · Telefon 02593 1607 · www.zumerdbuesken.de
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen: ab 11:00 Uhr durchgehend geöffnet, Montag und Dienstag sind Ruhetage

Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

DAS LANDGASTHAUS „ZUM ERDBÜSKEN"

Namensgeber unseres Gasthauses ist ein ehemaliges Flurstück mit der Bezeichnung „Erdbüsken" – eine ursprünglich große Waldfläche, auf der sich heute unsere Gebäude befinden. In südlicher Richtung reichte dieser Wald bis zum Osterfeld bei Schulze Ehring.

Verschiedene Höfe bildeten vor der späteren Rembergteilung den sogenannten Drubbel. Zu ihnen gehörten die Höfe Fränzer, Schomaker Dirks (heute Falke), Boer (heute Gravermann) Funnkötter, Büscher sowie Ehrings Kotten an der dicken Eiche. Während das bewaldete „Erdbüsken" nicht mehr vorhanden ist, existiert noch heute das „Bergbüsken", ein kleines Waldstück, das sich nördlich vom Hof Gravermann gut sichtbar auf einem Hügel erhebt.

Den Grundstein zur Gaststätte „Zum Erdbüsken" legte vor über 60 Jahren Karl Tönies – der Großvater der heutigen Besitzer. Er betrieb auf dem Gelände zunächst eine Flaschenbierhandlung, ehe er im Jahre 1961 die Konzession für eine Schank- und Speisewirtschaft erhielt.

1966 übernahm sein Sohn Albert mit Ehefrau Elfriede das noch junge Gasthaus. Gemeinsam führten sie es fast 30 Jahre und machten es in der Region weithin bekannt.

1993 übergaben sie die Führung an Jürgen und Ursula Tönies, die das Gasthaus fortan kontinuierlich erweiterten. Zum Gasthaus gehören heute eine schön gestaltete Außenanlage mit Gartenbewirtung, spezielle Räumlichkeiten für Familienfeiern und Festlichkeiten sowie ein Spielbereich mit Trampolin. Neu im Angebot sind gemütlich eingerichtete Gästezimmer. Wer gerne einige Tage im schönen Münsterland verweilen möchte, ist hier bestens aufgehoben – und nach einer erholsamen Nacht erwartet den Gast morgens ein reichhaltiges westfälisches Frühstück.

„Unsere Gäste sollen sich rundum wohlfühlen – dazu gehört für uns nicht nur ein schönes Umfeld, leckeres Essen und ein guter Service, sondern auch die familiäre und persönliche Atmosphäre."

Einen schönen Aufenthalt in unserem Hause, „Guten Appetit" und vielleicht schon auf ein baldiges Wiedersehen!

Jürgen und Ursula Tönies
mit ihrem Team

Feiern im Erdbüsken

Für Familien/Gruppen und Betriebsfeiern
als Büffetform oder am Tisch Serviert
für Gruppen ab 10 Personen

Westfälisches Frühstück

Verschiedene Brot und Brötchensorten,	
Wurst und Käseplatten	
Obst,Joghurt und Rührei mit Speck	
Getränke Kaffee,Tee, O-saft, Wasser	15,50 €
mit Lachs und Forelle	3,50 €
Im Anschluss eine Rindfleischsuppe	3,50 €

Alles mit Schnitzel

Schweineschnitzel	
mit Jäger,Pusta und Curryfrüchtesoße	
Röstkartoffeln und Kroketten	
gemischter Salat	16,90 €

Münsterländer Menue

Rindfleischsuppe
****
Rindfleisch mit Zwiebelsoße
*****
Hähnchenschnitzel mit Obst
Rinderroulade
Soßen und Gemüsevariationen
Salzkartoffeln und Kroketten
Herrencreme
und Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menue 3 Gänge	ab 26,00€
Menue 4 Gänge	ab 29,00€

Dies ist eine kleine Auswahl.
Andere Menüs oder Essensvorschläge
Frau Tönies berät Sie gern
Tel 02593/1607