

Zum Erdbüskén

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

LEICHT ODER DEFTIG

	groß	klein
Röstkartoffeln 🍅 mit 2 Spiegeleiern und einem Salatteller	8,90 €	7,90 €
Sahnehering Hausfrauenart mit Röstkartoffeln und einem Salatteller	11,90 €	10,90 €
Sülze pikant und tafelfertig mit Remoulade, Röstkartoffeln, roter Bete und grünem Salat	9,90 €	8,90 €
Speckpfannkuchen mit einem Salatteller	9,90 €	
Backkartoffel 🍅 mit Kartoffeldip und Salatbeilage + geschmorte Champignons	5,90 € 2,60 €	
Salat „Erdbüskén“ 🍅 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 Erdbüskén 🍅 Salate der Saison dazu Brot	4,20 €	
Beilagensalatteller zum Gericht 🍅	3,80 €	

ALLES MIT SCHNITZEL

	groß	klein
Schnitzel Hawaii mit aufgelegten Ananasscheiben und Käse überbacken, dazu Kroketten und einen gemischter Salatteller	13,90 €	12,40 €
Krústchen Erdbüskén Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln und einer gemischten Salatbeilage	12,90 €	11,40 €
Zwiebelschnitzel Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und Blattsalat mit Sahnesoße	13,90 €	12,40 €
Schweineschnitzel Wiener Art Zitronengarnitur, dazu Röstkartoffeln Gemüse der Woche oder einen Salatteller	12,40 €	10,90 €
Jäger- oder Pusztaschnitzel mit Pommes + gemischter Salatteller	9,90 € 13,70 €	8,40 € 12,20 €
Schnitzel Westfälisch mit Spargel im Schinkenmantel, Sc. Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten	14,90 €	13,40 €
Herzhaft, lecker, fleischlos, bzw. vegetarisch 🍅 Gerne servieren wir Ihnen auch andere Gerichte fleischlos, fragen Sie nach.		

ERDBÜSKÉN KLASSIKER

	groß	klein
Medaillons in Weinrahmsoße 4 Schweinemedallions in einer Weinrahmsoße mit Champignons, mit Kroketten und einem Salatteller	15,90 €	14,40 €
Onkel Jopp's Jägerpfanne Schweineschnitzel mit Jägersoße Röstkartoffeln, Rührei und Gemüse	14,40 €	12,90 €
Holzfüllerteller 2 Schweinerückensteaks mit Schmorzwiebeln, Champignons, Röstkartoffeln und einem Salatteller	14,40 €	12,90 €
Lachsfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Honigsenfsoße	19,90 €	
„Fitnessteller“ (gemischter Salat) Blattsalate, Gurken, Möhren, Krautsalat Tomate und Salate der Saison, garniert mit Obst und gebratener Putenbrust mit Br	13,90 €	
Schlemmerpfanne Steaks von Schwein, Rind und Pute mit Kräuterbutter Erbsen und Möhren, Böhnchen, Sauce Bernaise und Pommes Frites	18,40 €	16,90 €

	groß	klein
Radlersteak vom Rind Steak vom Rinderroastbeef 220g mit geschmorten Champignons, Pommes Frites und einem Salatteller	23,90 €	22,40 €
Fuhrmannsteller Steak vom Rinderroastbeef mit geschmorten Champignons, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und geschmorten Böhnchen	24,40 €	22,90 €

KINDERSPEISEKARTE

Dinoteller Dino Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites dazu Erbsen und Möhren	5,70 €
Max und Moritz Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und einer Salatbeilage	5,70 €
Ufoteller Eierpfannkuchen mit Zucker	4,70 €
Tigerente Kleine Bockwurst mit Apfelmus und Pommes Frites	4,70 €



Zum Erdbüskén

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 „Erdbüskén“ – 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 „Erdbüskén“ nicht mehr vorhanden ist, existiert noch heute das „Bergbüskén“, ein kleines Waldstück, das sich nördlich vom Hof Gravermann gut sichtbar auf einem Hügel erhebt.

Den Grundstein zur Gaststätte „Zum Erdbüskén“ 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**

EIS UND DESSERTKARTE

Für die kleinen Gäste

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

Hausgemachtes Dessert

Herrencreme 4,40 €

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

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

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

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

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

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

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

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 €

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 7,40 €
(Fragen Sie nach)

Schweinschaxe oder Eisbein
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 10,90 €

Freitag:
Rotbarschfilet
mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat 10,90 €

Samstag:
Erbsensuppe mit Bockwurst oder Pfannkuchen 6,90 €

Sonntag und Feiertage:
Mittags- und Abendkarte

Außerhalb der Küchenzeiten:
Kleine Karte, Kaffee und Kuchen

Zum Erdbüskén

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

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 7,40 €
mit Toast, Butter, Ananas
und Preiselbeeren
mit 2 Camembert 9,60 €

Toast Hawaii 8,90 €
Ananas, Kochschinken


Kennzeichnungen über Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie bitte nach!

vegetarisch 🍅

Zum Erdbüskchen

(vom Sa.18.06.2022 bis Fr.24.06.2022)

Suppen:

Rindfleischsuppe	4,40 €
Brokkolicremesuppe	4,60 € 

Hauptgerichte oder Menü, bitte wählen Sie:

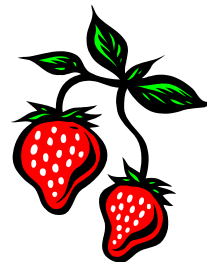
Zu den Menüs servieren wir Rindfleischsuppe oder Brokkolicremesuppe, Herrencreme oder Portion Erdbeeren mit Sahnehaube.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte sind auch in klein erhältlich -1,50€

	Hauptg.	Menü
1. Rinderroulade* Salzkartoffeln und Rotkohl	14,90 €	19,30 €
2. Dicke Bohnen * mit Bauchspeck, Mettwurst und Röstkartoffeln	11,90 €	16,30 €
3. Putensteak Indisch * mit Curryfrüchtesoße, Kroketten und einem Salatteller	14,90 €	19,30 €
4. Gemüserösti  mit Gemüsevariationen, Sc. Hollandaise und Käse überbacke	11,40 €	15,80 €
5. Apfelfannkuchen  mit Zimt und Zucker	8,90 €	13,30 €
6. Matjes „Nordischer Art“ * 2 Matjesheringe mit Röstkartoffeln und Salatteller Zwiebelringe und Remoulade	12,40 €	16,80 €
7. Meckies Gemüsepfannkuchen  gefüllt mit Schmorrgemüse der Saison und kl. Salatbeilage	9,90 €	14,30 €

Dessert:

Herrencreme	4,40 €
Portion Erdbeeren mit Sahne	4,90 €
Erdbeerbecher	
3 Bällchen Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahnehaube	6,40 €
1 Bällchen Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahnehaube	4,90 €



Allergene Kennzeichnung - bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen weiter – Vegetarisch
Auch wir sind leider gezwungen unsere Preise durch Lohnerhöhungen und stark schwankender Rohstoffpreise anzupassen. 