

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	11,40 €	10,40 €
Sülze pikant und tafelfertig		
mit Remoulade, Röstkartoffeln, roter Bete und grünem Salat	9,40 €	8,40 €
Speckpfannkuchen		
mit einem Salatteller	9,40 €	
Backkartoffel 🍅		
mit Kartoffeldip und Salatbeilage	6,90 €	
+ geschmorte Champignons	2,40 €	
+ gebratene Schrimps	5,40 €	
+ gebratene Putenbrust	5,40 €	
Salat „Erdbüskén“ 🍅		
mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat, Salate der Saison, dazu Brot	6,90 €	
mit Steak vom Rinderroastbeef 160g	9,40 €	
mit gebratener Putenbrust	5,40 €	
mit Schrimps	5,40 €	
mit gekochtem Ei, Käse und gekochtem Schinken	4,40 €	
mit Röstkartoffeln	2,40 €	
Beilagensalatteller zum Gericht	3,60 €	

ALLES MIT SCHNITZEL

	groß	klein
Schnitzel Hawaii		
mit aufgelegten Ananasscheiben und Käse überbacken, dazu Kroketten und einen gemischter Salatteller	13,40 €	11,90 €
Kröstchen Erdbüskén		
Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln und einer gemischten Salatbeilage	11,90 €	9,90 €
Zwiebelschnitzel		
Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und Blattsalat mit Sahnesoße	13,40 €	11,90 €
Schweineschnitzel Wiener Art		
Zitronengarnitur, dazu Röstkartoffeln Gemüse der Woche oder einen Salatteller	11,40 €	9,90 €
Jäger- oder Pusztaschnitzel		
mit Pommes und gemischtem Salatteller	13,40 €	11,90 €
Schnitzel Westfälisch		
mit Spargel im Schinkenmantel, Sc. Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten	14,90 €	13,40 €
<i>Herzhaft, lecker, fleischlos, bzw. vegetarisch</i> 🍅		
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	15,40 €	13,90 €
Onkel Jopp's Jägerpfanne		
Schweineschnitzel mit Jägersoße Röstkartoffeln, Rührei und Gemüse	13,40 €	11,90 €
Holzfallerteller		
2 Schweinerückensteaks mit Schmorzwiebeln, Champignons, Röstkartoffeln und einem Salatteller	13,40 €	11,90 €
Lachsfilet auf Blattspinat		
mit Salzkartoffeln und Honigsenfsoße	16,90 €	
„Fitnessteller“		
(gemischter Salat) Blattsalate, Gurken, Möhren, Krautsalat Tomate und Salate der Saison, garniert mit Obst und gebratener Putenbrust mit Brot	11,90 €	
Schlemmerpfanne		
Steaks von Schwein, Rind und Pute mit Kräuterbutter Erbsen und Möhren, Böhnchen, Sauce Bernaise und Pommes Frites	17,40 €	15,90 €

	groß	klein
Radlersteak vom Rind		
Steak vom Rinderroastbeef 220g mit geschmorten Champignons, Pommes Frites und einem Salatteller	20,90 €	19,40 €
Fuhrmannsteller		
Steak vom Rinderroastbeef mit geschmorten Champignons, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und geschmorten Böhnchen	21,40 €	19,90 €

Kennzeichnungen über Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte nach!

🍅 vegetarisch



Zum Erdbüskén

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

<i>Für die kleinen Gäste</i> Juniorbecher Eiscreme Vanille und Erdbeere garniert mit Süßigkeiten	2,90 €
<i>Hausgemachtes Dessert</i> Herrencreme	4,20 €
Nussknacker 2 Bällchen Wallnusseis mit Wallnüssen und Sahnehaube	4,20 €
Eisschokolade und Eiskaffee Vanilleeis mit Kakao oder Kaffee mit Sahnehaube und Schokoraspeln	4,20 €
Früchtebecher Eiscreme Vanille, Erdbeer und mit Früchtecocktail	4,90 €
Gemischter Eisbecher 3 Bällchen nach Wahl Erdbeer, Vanille und Nusseis	4,20 €
Heißer Sauerkirschtraum 2 Bällchen Vanilleeis mit heißen Kirschen	4,20 €
Eierlikörbecher 2 Bällchen Vanille, 1 Bällchen Schokoladeneiscreme, und Eierlikör	4,90 €
Waffeln Sahnwaffel mit Puderzucker	2,20 €
... Sauerkirschen und Sahne	3,60 €
... Sauerkirschen, Kugel Eis und Sahne	4,20 €

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 + 4,90 €

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

Dienstag: Ruhetag

Donnerstag:
Kartoffelpüree, Sauerkraut mit Fleisch 7,40 €
z. B. Kasseler Nacken oder Bratwurst
(Fragen Sie nach)

Schweinshaxe 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

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 4,50 €

Tigerente
Kleine Bockwurst mit Apfelmus
und Pommes Frites 4,50 €

*Kennzeichnungen über Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie bitte nach!*

 vegetarisch

Zum Erdbüskén

Diese Woche im Erdbüskén


(vom Sa. 02.10.2021 bis So. 10.10.2021)

Suppen:

Rindfleischsuppe	4,20 €
Waldpilzcremesuppe	4,40 € 

Hauptgerichte oder Menü, bitte wählen Sie:

Zu den Menüs servieren wir Rindfleischsuppe oder Waldpilzcremesuppe, Herrencreme oder Bayrischcreme an Himbeeren

	Hauptg.	Menü
1. Rinderroulade Salzkartoffeln und Rotkohl	13,90 €	17,80 €
2. Minihaxe (Haxenfleisch mit kl. Knochen) mit Sauerkraut und 2 Semmelknödel	11,40 €	15,30 €
3. Putensteak Indisch mit Curryfrüchtesoße, Kroketten und einem Salatteller	13,40 €	17,30 €
4. Gemüserösti  mit Gemüsevariationen, Sc. Hollandaise und Käse überbacken	10,90 €	14,80 €
5. Apfelfannkuchen mit Zimt und Zucker	7,90 €	11,80 €

Dessert:


Herrencreme	4,20 €
Bayrischcreme an Himbeeren	4,20 €



Joghurttraum


2 Bällchen Joghurteis Carte D'OR
an roter Grütze
und Sahnehaube

4,20 €

Allergene Kennzeichnung - bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen weiter – Vegatarisch 

Zum Erdbüskchen

Zur Herbstzeit Zum Anbeißen Bayrisch

Waldpilzcremesuppe	4,40 €	
Paar Weißwürste, Krautsalat und Brot	7,40 €	
8 Stück Nürnberger Rostbratwürste, Krautsalat und Röstkartoffeln	9,40 €	
Leberkäse, Röstkartoffeln und einer Salatbeilage	9,90 €	
Schweinshaxe mit Sauerkraut, Semmelknödel und Specksoße	11,90 €	
„Bauernschmaus“ 3 Nürnberger Rostbratwürstchen, Leberkäse und Weißwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln	14,40 €	
2 Semmelknödel mit Sauerkraut und Specksoße	5,40 €	
2 Semmelknödel mit Waldpilzen in einer Rahmsoße und Salatbeilage	7,90€	

