

Zum Erdbüskchen

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen:

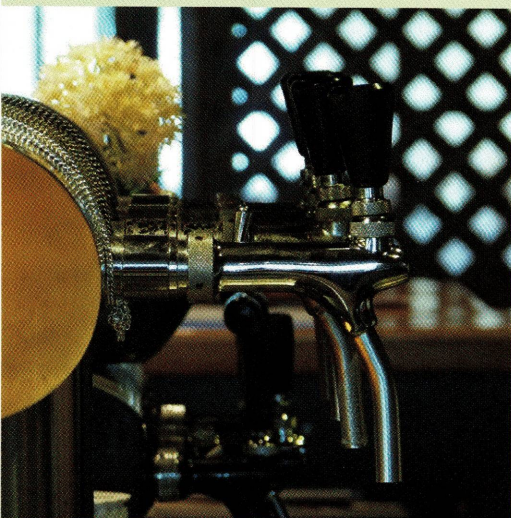
ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet

Montag und Dienstag sind Ruhetage.

Mittagstisch: 12.00 - 14.00 Uhr

Nachmittags: Kaffee und Kuchen

Abendstisch: 17.30 - 21.00 Uhr



Treffpunkt für Jung und Alt
im grünen Münsterland

Zum Erdbüskén

Mittagstisch: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr · Nachmittags: Kaffee/Kuchen und Kleine Karte · Abendstisch: 17:30 Uhr - 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

GANZTÄGIG "KLEINE SPEISEKARTE"

Feine Süsschen

Rindfleischsuppe mit Brot	5,50 €
Gulaschsuppe mit Brot	5,90 €
Cremesuppe der Saison	5,90 €

Kleiner Salat Erdbuesken

Salate der Saison dazu Brot	5,20 €
-----------------------------	--------

Strammer Max mit 2 Spiegeleiern

mit rohem oder	
gekochtem Schinken*	10,40 €
mit Kartoffelsalat +	2,50 €

Käseschnittchen

Belegt mit Gouda, Dillkäse*	10,90 €
-----------------------------	---------

* Salatbeilage, Gurke und Tomate

Hamburger Bratenschnittchen

mit kaltem Braten, warmer Soße	
mit Spiegelei und Kartoffelsalat	11,40 €

Gebackener Camembert

mit Toast, Butter, Ananas	9,90 €
und Preiselbeeren	
mit 2 Camembert	13,40 €

Toast Hawaii

Ananas, Kochschinken	10,90 €
----------------------	---------

Zum Erdbüskén

Mittagstisch: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr · Nachmittags: Kaffee/Kuchen und Kleine Karte · Abendtisch: 17:30 Uhr - 21:00 Uhr


LEICHT ODER DEFTIG

Röstkartoffeln * 
mit 2 Spiegeleiern und einem Salatteller 10,40 €

Sahnehering Hausfrauenart
mit Röstkartoffeln und einem Salatteller 13,90 €

Sülze pikant und tafelfertig *
mit Remoulade, Röstkartoffeln,
roter Bete und grünem Salat 12,20 €

Alles mit Salat

Salat „Erdbüskén“ 
mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat,
Salate der Saison, dazu Brot 8,90 €

+ mit Steak vom Rinderroastbeef 160g 14,40 €

+ mit gebratener Putenbrust 8,40 €

+ mit Schrimps 8,40 €

Kleiner Salat Erdbüskén 
mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat,
Salate der Saison, dazu Brot 5,20 €

ALLES MIT SCHNITZEL

Schnitzel Hawaii *
mit aufgelegten Ananasscheiben
und Käse überbacken, dazu Kroketten
und einen gemischter Salatteller 15,90 €

Kröstchen Erdbüskén *
Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln
und einer gemischten Salatbeilage 15,40 €

Zwiebelschnitzel *
Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und Blattsalat 15,90 €

Schweineschnitzel Wiener Art *
Zitronengarnitur, dazu Röstkartoffeln
einen Salatteller oder Erbsen und Möhren 14,90 €

Jäger- oder Puszta Schnitzel *
mit Pommes 12,90 €
mit Salatteller 15,90 €



Zum Erdbüskén · 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 Erdbüskén

Mittagstisch: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr · Nachmittags: Kaffee/Kuchen und Kleine Karte · Abendtisch: 17:30 Uhr - 21:00 Uhr

ERDBÜSKEN KLASSIKER

Medaillons in Weinrahmsoße *

4 Schweinemedallions
in einer Weinrahmsoße mit Champignons,
mit Kroketten und einem Salatteller 22,90 €

Onkel Jopp's Jägerpfanne *

Schweineschnitzel mit Jägersoße
Böhnchen und Erbsen und Möhren
Röstkartoffeln, Rührei 18,40 €

Holzfüllerteller *

2 Schweinerückensteaks
mit Schmorzwiebeln, Champignons,
Röstkartoffeln und einem Salatteller 18,40 €

Fitnesssteller

(gemischter Salat)
Blattsalate, Gurken, Möhren, Krautsalat
Tomate und Salate der Saison,
garniert mit Obst
und gebratener Putenbrust mit Brot 16,90 €

Lachsfilet auf Blattspinat

mit Salzkartoffeln und Honigsenfsoße 24,90 €

Schlemmerpfanne

Steaks von Schwein, Rind und Pute
mit Kräuterbutter Erbsen und Möhren,
Böhnchen, Sauce Bernaise
und Pommes Frites 25,40 €

ERDBÜSKEN KLASSIKER

Radlersteak vom Rind

Steak vom Rinderroastbeef
mit geschmorten Champignons,
Pommes Frites und einem Salatteller 29,40 €

Fuhrmannsteller

Steak vom Rinderroastbeef
mit geschmorten Champignons,
Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln
und geschmorten Böhnchen 29,90 €

Veggie

Gemüseröstie

Gemüsevariation, Sc.Hollandaise
und Käse überbacken 13,90 €

Backkartoffel

mit Kartoffeldip und Salatbeilage 9,40 €
+ geschmorte Champignons 4,00 €

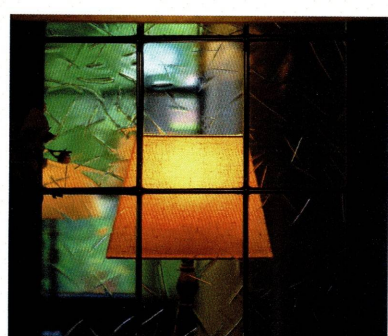
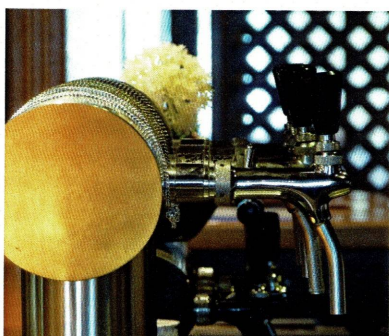
Gerne servieren wir ihnen auch andere Gerichte
fleischlos, fragen Sie nach.

Fleischlosegerichte mit Tomate gekennzeichnet

Die mit * gekennzeichneten Gerichte auch in klein erhältlich

-1,50€

Stand 11.25



Zum Erdbüskén

Mittagstisch: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr · Nachmittags: Kaffee/Kuchen und Kleine Karte · Abendtisch: 17:30 Uhr - 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	6,40 €
mit Suppe oder Dessert	3,90 €

Mittwoch bis Samstag

Frikadelle mit Röstkartoffeln, Spiegelei dazu Gemüse der Woche oder Erbsen und Möhren	8,40 €
---	--------

Montag: Ruhetag

Dienstag: Ruhetag

Donnerstag:

Kartoffelpüree, Sauerkraut mit Fleisch z. B. Kasseler Nacken oder Bratwurst (Fragen Sie nach)	9,40 €
---	--------

Schweinshaxe oder Eisbein mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	14,90 €
--	---------

Freitag:

Rotbarschfilet mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat	14,90 €
---	---------

Samstag:

Eintopf mit Bockwurst oder Pfannkuchen	8,90 €
--	--------

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	3,90 €
---	--------

Hausgemachtes Dessert

Herrencreme	5,50 €
-------------	--------

Nussknacker

2 Bällchen Walnusseis mit Walnüssen und Sahnehaube	5,60 €
---	--------

Eisschokolade und Eiskaffee

Vanilleeis mit Kakao oder Kaffee mit Sahnehaube und Schokoraspeln	5,40 €
--	--------

Gemischter Eisbecher

3 Bällchen nach Wahl Erdbeer, Vanille und Nusseis	5,60 €
--	--------

Heißer Sauerkirschtraum

2 Bällchen Vanilleeis mit heißen Kirschen	6,90 €
--	--------

Eierlikörbecher

2 Bällchen Vanille, 1 Bällchen Schokoladeneiscreme, und Eierlikör	6,90 €
---	--------

Waffeln

Sahnewaffel mit Puderzucker	3,60 €
... Sauerkirschen und Sahne	5,80 €
... Sauerkirschen, Kugel Eis und Sahne	7,40 €

Zum Erdbüskchen

Mittagstisch: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr · Nachmittags: Kaffee/Kuchen und Kleine Karte · Abendtisch: 17:30 Uhr - 21:00 Uhr

BIERE, SPIRITUOSEN, ALKOHOLFREIES

Biere vom Fass

	0,2L	0,3L	0,5L
Krombacher Pils	2,20 €	3,20 €	4,90 €
Bayreuther Dunkel	2,20 €	3,20 €	4,90 €
Alster, Radler, Pils-Cola	2,20 €	3,20 €	4,90 €
Bayreuther Hell	2,20 €	3,20 €	4,90 €
Bitburger Alkoholfrei 0,0% herb	2,20 €	3,20 €	4,90 €
Saisonbier(fragen Sie nach)	2,20 €	3,20 €	4,90 €

Biere aus der Flasche

	0,3L	0,5L
Grevensteiner Landbier Naturtrüb	3,20 €	
Maisel's Weizen Naturtrüb o. Dunkel		4,90 €
Maisel's Weizen Alkoholfrei		4,90 €
Fassbrause 0,33l (Zitrone, Holunder)	3,40 €	
Literpreis für Bier: 10,9 €		

Spirituosen

	2cl	4cl
Böckers Korn, Wacholder, Aufgesetzter	2,00 €	
Böckers Spezialtropfen 42%	2,60 €	4,90 €
Sasse Kakao mit Nuss	2,80 €	
Sasse Lagerkorn 32%	2,90 €	
Sasse Cigar Special 40%	6,90 €	
Sasse Kräuterwacholder	2,40 €	
Sasse Herrencreme auf Eis	2,90 €	4,90 €
Prinz Williamsbirne 40%	2,70 €	
Prinz Obstler 38%	2,40 €	
Prinz Alte Marille 40%	3,20 €	
Jubiläumsaquavit 42%	2,90 €	
Malteser 40%	2,70 €	
Jägermeister, Sasse Sechser, Nordsturm	2,50 €	
Ramazotti auf Eis	2,90 €	4,90 €
Underberg	3,20 €	

Alkoholfreie Getränke

	0,3L	0,5L
Afri Cola, Cola ohne Zucker	3,20 €	4,90 €
Bluna Orange, Zitrone	3,20 €	4,90 €
Malzbier (0,33l Fl.)	3,00 €	
Schweppes Bitterlemon, Ginger Ale	0,2L	
Wild Berry/ Tonic Water	3,20 €	
Apfel- oder Orangensaft	2,70 €	
Apfelschorle	2,20 €	3,20 € 4,90 €
Trauben-/ Kirsch-/ Rhababer-/ Maracujasaft	2,90 €	
als Schorle	2,40 €	3,40 € 5,20 €

Mineralwasser

	0,25L	0,75L
Flasche Sprudel oder Natur	2,70 €	6,40 €

WEINKARTE

Weingut Schlagkamp Desoye, Mosel

Sehnheimer Rosenhang Riesling trocken

leicht, bekömmlich, mit einer betont fruchtigen Säure

Fl. 1,00L 24,90€ | 0,2l 5,90 €

Sehnheimer Rosenhang Riesling halbtrocken

Wein zum „Kneipen“, sehr fruchtig und herzhaft

Fl. 1,0l 21,40 € | 0,2l 4,90 €

Schlagkamps Riesling trocken 0,75L 23,90€

Fruchtig mineralisch weich und cremig 1.

Weingut Schott Nahe Sauvignon Blanc Tr.

Marcuja, Exotische Früchte, eine Ausbalancierte Säure

Fl. 0,75l 24,90 € | 0,2l 7,20 €

Winzer-genossenschaft König-schaffhausen, Baden

Grauer Burgunder vom Kaiserstuhl

trocken, harmonisch, fruchtig

Fl. 1,00L 25,90 € | 0,2l 6,40 €

Weinkontor Westhofen

Spätburgunder Rosé

lieblich, vollmundig, angenehme Süße

Fl. 0,75l 19,90 € | 0,2l 5,90 €

Winzer-genossenschaft König-schaffhausen, Baden

Spätburgunder vom Kaiserstuhl

trocken oder halbtrocken, kräftige rubinrote Farbe und ein deutliches Aroma nach Schwarzkirschen und Brombeeren

Fl. 1,0l 24,90 € 0,2l 5,90 €

Dornfelder Wöllsteiner Rheingrafenstein

Rheinhessen Trocken

Kräftiger, dunkler Rotwein der an Kirsch und

Waldbeeren erinnert

Fl. 0,75l 22,90 € 0,2l 6,40 €

Weingut Schott Nahe Cuvee Rochus Lieblich

Blumig, fruchtig, frisch

Fisch, helles Fleisch und Käse

Fl. 1,0l 24,90 € | 0,5l 13,90 € | 0,2l 5,90 €

Zum Erdbüskén

Mittagstisch: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr · Nachmittags: Kaffee/Kuchen und Kleine Karte · Abendtisch: 17:30 Uhr - 21:00 Uhr

Dat Erdbüskén

Von Aschkebiärg no Nodkiärken an`n Strotenrand
Ligg ne Gastwiärtschaft, Erdbüskén wät se genannt.
Von kleine Anfänge is met de Johrn
en wiet un siet bekannt Lokal entstohn.
De Besitzer sind flietige Lüe,
Müßiggang dat kennt se nie.
Läten un drinken is do allerbest,
dorum fiert auk so viel Lüe do üöhr Fest.
Se unnerhoult sich un küert met alle Gäst,
dat is vor`n Betrieb auk dat Best.
Arm off riek, bi üöhr sind alle glieck.
Für jede Gesellschaft hebt se dat passende Zimmer
un auk no en Spielplatzn für de Kinner.
Summerdag süht man soviel Fahrräder do stohn,
ol dout`s giän ins Erdbüskén gohn.
En graut Stück söffsgebackenen Kauken
un ne guede Tass Kaffee dobie,
ja dat is wat for de Lüe.
Gastfreundschaft dat Hess du hier,
dorüm kuent de Kunden out Gien wier.
Gesundheit wätt de Herrguott ju will no lang giewen,
dann soll dat Erdbüskén out no will lang bliewen.

Geschrieben im Frühjahr 2002 von
Herrn Josef Reckmann sen. Capelle

