



# Speisekarte

Zeit zum Genießen.



**K**orn &  
nierfte  
MÜNSTER

**K**orn &  
nierfte

—  MÜNSTER  —

# Herzlich —Willkommen!—

**Jovel frühstücken, hamelst leckeren Kaffee oder töfte Knierften.**

Unser Anspruch ist es dich glücklich zu machen\*. Wir setzen dabei auf unsere starken Partner aus der Region und bringen damit zum Ausdruck, wie sehr wir unsere Heimat Münster lieben. Wir könnten jetzt die ganze Seite vollschreiben über die schönste Stadt der Welt, aber dann wären wir morgen noch nicht fertig...

Lass dich überraschen, was unsere kleine, aber feine Karte zu bieten hat. Wir sind immer auf der Suche nach neuen Inspirationen und Geschmackserlebnissen und bieten dir dazu immer wechselnde Monatsempfehlungen. Aber eins steht fest: Unsere Speisen werden mit ganz viel Liebe von unseren Kalinen und Seegers hergestellt und sollen für schöne Momente in deinem Alltag sorgen.

In diesem Sinne:

**Herzlich Willkommen im Korn & Knierfte und Hamel Jontef.**

\*Wenn uns das nicht gelingt, dann lass es uns wissen. Nur sprechenden Menschen kann geholfen werden ;-)



@kornundknierfte



# jovel

## — frühstücken —

Aufschnitt von der Feinkostfleischerei Hidding.

### **Domviertel – unser Basic-Frühstück** 7,20 €

Salami, Kikok Hähnchenbrust, Westfälischer Knochenschinken, Gouda, Gurke, Tomate, Butter, Marmelade, hausgemachter Dip, gemischter Brotkorb

### **Kreuzviertel – alles Käse** 7,20 €

Gouda, Camembert, Frischkäse, Weintrauben, Walnüsse, Butter, Marmelade, gemischter Brotkorb

### **Kuhviertel – gesund und munter** 9,90 €

Kikok Hähnchenbrust, Gouda, Tomate-Mozzarella, Gemüsesticks, hausgemachter Dip, Butter, Rührei, gemischter Brotkorb

### **Mauritzviertel – unser Frühstück für 2** 19,90 €

Rührei, Salami, Kikok Hähnchenbrust, Westfälischer Knochenschinken, Gouda, Gemüsesticks, Tomate-Mozzarella, Butter, Marmelade, hausgemachter Dip, Trauben, gemischter Brot und Brötchenkorb

### **Rührei-Frühstück** 4,20 €

3 Eier frisch aus der Pfanne mit Brot und Butter

Eier aus Freilandhaltung!

### **Rührei-Frühstück „Korni-Spezial“** 6,50 €

3 Eier frisch aus der Pfanne mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln, Cherry-Tomaten mit Brot und Butter

Unser Tipp!

#### **Pimp dein Frühstück:**

Ofenfrisches Buttercroissant | Franzbrötchen | Glas frisch gepresster O-Saft | Portion Zwiebelmett | Glas Secco Somi | Portion Stippmilch vom Hof Große Kintrup mit hausgemachtem Granola

# Unsere Brote

## — für deine Knierften —

### Altdeutsches Landbrot

Roggenmischbrot mit 60 % Roggenvollkornmehl aus eigenem Anbau und 40 % Weizenmehl mit hausgemachtem 3-Stufen-Sauerteig.

**kräftig ausgebacken | milde Sauerteignote | ohne Hefe gebacken | vegan**

Zutaten: Wasser, Roggenvollkornmehl, Weizenmehl, Rapsöl, Jodsalz

### Heinrich's Dinklruchbrot

Krosse Kruste, weiche Krume und durch die Verwendung eines Brühstücks eine hervorragende Frischhaltung - Opa Heinrich wusste schon damals was schmeckt! 10 % Quark, ein bisschen Honig und eine lange Teigreife machen das Brot besonders aromatisch und gut bekömmlich. Da wir in diesem Brot auf Sauerteig verzichten ist es sehr mild und schmeckt auch den Kleinsten.

**kräftig ausgebacken | mild im Geschmack | vegetarisch**

Zutaten: Dinklruchmehl, Wasser, Quark, Kartoffelflocken, Salz, Honig, Hefe

### Maro 481

Aus 4 Getreidesorten und insgesamt 8 Zutaten backen wir 1 Brot. Weizen, Dinkel, Kamut und Durum sind die die 4 Getreidesorten aus denen zusammen mit Wasser, Salz, Sesam und Röstbrot ein sehr weicher Teig hergestellt wird, welcher insgesamt 36 Stunden reifen darf, damit die wilden Hefen ihre Arbeit verrichten können und für ein lockeres und aromatisches Brot sorgen. Im 250°C heißen Ofen wird das Brot knusprig und rustikal ausgebacken.

**Krosse Kruste | grobe Porung | mild im Geschmack | vegan**

Zutaten: Weizen, Dinkel, Kamut, Durum (Hartweizen), Röstbrot, goldener Sesam, schwarzer Sesam, Salz

# —Krosse Knierften—

Unsere Doppeldecker – knusprig-warm serviert

**Tomate-Mozzarella** 4,90 €

mit grünem Pesto und Rucola auf unserem Maro 481

**Hähnchenbrust** 4,90 €

mit Frischkäse und Rucola, mit Mango-Curry Chutney und Zwiebeln auf unserem Altdeutschen Landbrot

**Camembert** 4,90 €

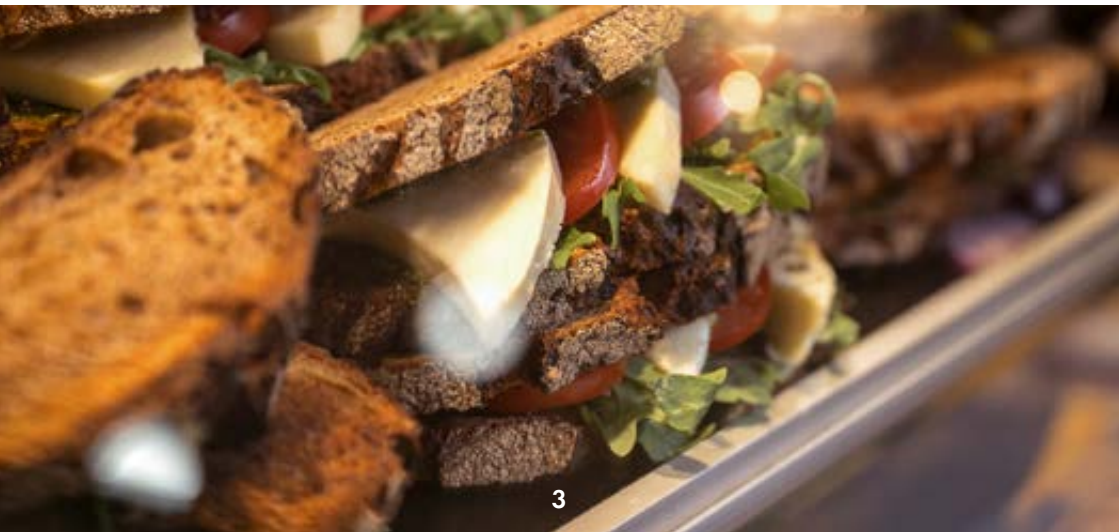
auf Rucola mit Fruchtaufstrich und Walnüssen auf unserem Heinrich's Dinkel Ruchbrot

**Westfälischer Knochenschinken** 4,90 €

auf Olivenölcreme mit Rucola und Parmesan auf unserem Maro 481

**No-Chicken-Nuggets -vegan-** 4,90 €

auf gemischtem Salat, Tomate & Gurke mit pflanzlicher Remoulade auf unserem Altdeutschen Landbrot



**K**orn &  
nierfte

—  MÜNSTER  —



# —Knierften frisch— für Dich zubereitet

## **Knierfte „Bruschetta“ -vegan- 5,60 €**

Fruchtig mariniertes Bruschetta-Tomaten-Mix auf Olivenölcreme mit nussigem Rucola und Balsamicocreme.

**Extra Topping: Parmesanobel | frischer Mozzarella | Feta (+1,00 €)**

Brotempfehlung: Maro 481

## **Knierfte „Mett my day“ 5,90 €**

Extraportion Zwiebelmett von der Feinkostfleischerei

Hidding mit Gewürzgurke, frischen Zwiebeln & Petersilie.

Brotempfehlung: Altdeutsches Landbrot



## **Knierfte „Strammer Max“ 7,50 €**

Westfälischer Knochenschinken von der Feinkostfleischerei Hidding,

Spiegelei, Gewürzgürkchen, Zwiebeln und Petersilie | **Extra Spiegelei (+1,10 €)**

Brotempfehlung: Altdeutsches Landbrot

## **Knierfte „Falafel“ -vegan- 6,10 €**

Lupinen-Falafel von **Eickenbecks Hofgenuss** auf würziger Salsa mit einem Spritzer Zitronensaft und frischer Petersilie.

Brotempfehlung: Maro 481

## **Knierfte „Hummus“ -vegan- 5,70 €**

Möhrenraspeln, Minze und ein Spritzer Zitronensaft auf Lupinen-Hummus von Eickenbecks Hofgenuss und Rucola

Brotempfehlung: Altdeutsches Landbrot

## **Knierfte „Datteldip“ 4,90 €**

Unser hausgemachter Dattel-Currydip mit Gurke

Brotempfehlung: Heinrich's Dinkelruchbrot

## **Knierfte „Paprika Feta“ 4,90 €**

mit hausgemachten Paprika Feta Frischkäse

Brotempfehlung: Maro 481

## **Süße Knierfte 5,70 €**

Friskäse, hausgemachter Fruchtaufstrich, Granola und Beeren

Brotempfehlung: Heinrich's Dinkelruchbrot

Du kannst dich nicht entscheiden? Dann probiere doch unsere **3erlei Mini-Knierften** und wähle dir 3 Knierften deiner Wahl von dieser Seite (außer „Strammer Max“) **6,95 €**

Unser  
Tipp!



# — Kleinigkeiten — für Zwischendurch

## Salate

<b>Hähnchen</b> - Hähnchenbrustfilet und gehobeltem Parmesan*	6,60 €
<b>Thunfisch</b> - Thunfisch und Hirtenkäse*	6,20 €
<b>Falafel</b> - Lupinenfalafel von Eickenbecks Hofgenuss (vegan)*	6,50 €

### Wähle dein Dressing:

Joghurt, French, Balsamico-Honig, Vinaigrette (vegan)

\*Bunt gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurken und knackigen Möhrenstreifen. Dazu servieren wir frisches Brot

## Herzhafte Quiches 5,60 €

### Spinat-Lachs | Lauch-Schinken | Gemüse

Unsere warmen Quiches servieren wir dir mit einem kleinen Beilagensalat. Saisonal wechselnde Quiches findest du bei uns in der Theke.



## Heiße Suppen von der Fleischerei Thier aus Mecklenbeck

<b>Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)</b>	5,70 €
<b>Tomatensuppe</b>	5,70 €
<b>Gulaschsuppe</b>	6,70 €
<b>Käse-Lauch-Suppe</b>	6,10 €

Zu unseren Salaten, Quiches und Suppen empfehlen dir unser ofenfrisches  
Kräuterbaguette (vegan) mit feiner Olivenölcreme (+2,80 €)

Unser  
Tipp!  
—

**K**orn &  
nierfte

—  MÜNSTER  —

hamelst

# —leckere Kaltgetränke—

liba (Kola/ohne Zucker, Orange, Kolaorange, Limette, Kirsch, Zitrone)	0,33 l	3,20 €	Wasser Classic & Still	0,25 l	2,20 €
			Wasser Classic	0,75 l	5,20 €
Lauwerth ´s Saftschorlen (Maracuja, Apfel, Rhabarber Johannisbeeren)	0,33 l	3,60 €	Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	3,50 €

---



töfte

# —Biere & Weine—

Finne Bio Helles	3,70 €
Finne Bio Naturradler	3,70 €

	0,1 l	0,2 l
<b>Wein weiß</b>		
Silvaner	3,50 €	5,90 €
Müller-Thurgau	3,50 €	5,90 €
<b>Wein Rose</b>		
Rotling	3,50 €	5,90 €
<b>Rotwein</b>		
Spätburgunder	3,50 €	5,90 €
Seco Somi	3,50 €	
Weinschorle		4,50 €
Aperol Spritz		5,90 €

**K**orn &  
nierfte

—  MÜNSTER  —

jovele  
— Heißgetränke —

Filterkaffee	2,60 €	Heiße Schokolade	3,60 €
Kaffee Crema	2,60 €	Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Espresso	2,30 €	Chociatto	4,00 €
Cappuccino	3,00 €	Heiße weiße Schoki	3,70 €
Milchkaffee	3,10 €	Chai Latte	3,10 €
Latte Macchiato	3,80 €	Althaus Tee	2,40 €
Espresso Macchiato	2,50 €	Verschiedene Sorten	
Extra Shot	1,10 €		

\* Auf Wunsch natürlich auch alles laktosefrei, koffeinfrei oder mit Hafermilch (mit Aufpreis) \*

jovel  
— Süßes —

**Süße Tartes ab 2,50 €**

Pfälzer Käse Kirsch

Gedeckter Apfel

Tarte au chocolat

**Saisonal wechselnde Tartes und weitere süße  
Leckereien findest Du bei uns in der Theke!**

