

HERZLICH WILLKOMMEN



Unsere Geschichte

Die Geschichte der Brauerfamilie Cramer beginnt im Jahr 1753, als der Landwirt Antonius Cramer auf sein selbst gebrautes und verkauftes Bier erstmals eine Biersteuer in Höhe von einem Reichstaler und 19 Gulden zahlen musste. Sein Sohn Johannes Vitus trat in seine Fußstapfen und führte den Ausschank selbstgebrauten Bieres in seinem Wohnhaus - im Herzen Warsteins - fort.

Jedoch legte 1802 ein verheerender Brand die Stadt Warstein in Schutt und Asche - auch das Haus der Cramers fiel den Flammen zum Opfer. Als Hausbrauerei, Gast- und Beherbergungsbetrieb baute die Familie ihr Wohnhaus wieder auf und wurde durch die Errichtung der St. Pankratiuskirche Mittelpunkt des Ortes.

Die Domschänke heute

Dieses Stammhaus der Warsteiner Brauerei, die Domschänke, steht noch heute im historischen Kern der Stadt Warstein. Mit ihrem hervorragenden Bier schaffte es die Familie Cramer, sich gegen die anderen Hausbrauereien durchzusetzen und schnell war ihr Bier weit über Warstein hinaus in aller Munde.

Das Warsteiner Brauhaus wird so seit neun Generationen als Stammhaus der Brauerei geführt. Wir möchten, dass Sie sich in unserem Haus wohlfühlen und unbeschwert das eine oder andere Warsteiner Premium Pilsener genießen. Probieren Sie doch einmal weitere Produkte aus unserem Haus und lassen Sie sich von unserer modernen, regionalen, jahreszeitlich geprägten Küche verwöhnen.



FISCH UND VEGETARISCHE GENÜSSE

DAS WARSTEIN MENÜ MIT BIERBEGLEITUNG

36,00 € mit Bierbegleitung 42,50 €

Dazu empfehlen wir:

Warsteiner Pils	Aufgeschlagenes Apfel-Sellerie-Süppchen mit König Ludwig Hell	€ 8,50
Paderborner Pilger	Blättriger Angeldorsch Spitzkohlröllchen Warme Radieschenvinaigrette Wildkräuter	€ 19,50
Warsteiner Bierlikör	Rhababer In Spätburgunder Gebakener Gries Vanillerahmeis	€ 8,00

DAS DOMSCHÄNKEN MENÜ

MIT BIERBEGLEITUNG

Viergängig 52,00 € mit Bierbegleitung 63,50 €

Dreigängig 42,00 € mit Bierbegleitung 50,50 €

Dazu empfehlen wir:	Garnelen Dim-Sum Pak Choi Koriander Tamarinde	€ 14,50
König Ludwig Weißbier	_____	
	Topinambur Feige Haselnuss	€ 10,00
Brewers Gold	_____	
	Saibling Erbse Yuzu Grüner Spargel	€ 24,00
Warsteiner Limone	_____	
	Ananas Birnensüppchen Gesalzene Schokolade	€ 9,50
Isenbeck Malz		

VORSPEISEN

Wildkräutersalat | Löwenzahnspitzen | gebackene Wachteleier 9,00 €

Rapunzel | Walnussöl | dreierlei Beete | Röstbrot 9,00 €

Ziegenfrischkäse | Chiccoree | Rauchmandel-Crunch 10,00 €

Geflämmt Lachs | Fenchel | Koriander | Pfeffer |
Limone | Sauerrahm 13,00 €

HAUPTGERICHTE

Geröstetes Seeteufelmedaillon | Schalotten-Ingwersud |
Brandade von weißem Heilbutt | Junger Lauch 25,50 €

Linsencurry | marinierte Schwarzwurzel |
Papaya | Wasabinüsse 15,00 €

Wiener Schnitzel | Preiselbeere | Zitrone |
lauwarmer Kartoffelsalat | Rapunzel 23,00 €

Rinderfilet 180 g | Ochsenchwanz-Sandwich |
Steckrübenrisotto | Estragon-Hollandaise 24,00 €

Ribeye 300g | Rotwein-Schalotten-Pfefferjus |
Kräuterbutter | Kartoffelgratin 24,50 €

DESSERT

Wählen Sie ein Dessert aus den Menüs oder

Sorbet des Tages mit Weißbierbowle aufgefüllt 4,50 €

Dreierlei Rohmilchkäse | Dattel-Feigenkompott | Früchtebrot 10,00 €