Größter Brauerei-Gastronomiebetrieb mit Lippes einziger Schnapsbrennerei – Die Dorfdestille –

Sudhaus

Hausbrauerei | Café | Restaurant

Speisekarte

+ Getränke

✦✦✦

Liebharts Getränke-Spezialitäten aus eigener Herstellung

Liebharts Bio Biere vom Fass & auch außer Haus in der Freunschaftsflasche

Bio Pils			0,3 l
			0,4 l
Bio Dunkel (Landbier)			0,3 l
			0,4 l
Bio „Dat Schwatte“ (Schwarzbier naturtrüb)			0,3 l
			0,4 l
Bio „Dat Blonde“ (Kellerbier naturtrüb)			0,3 l
			0,4 l
Bio Weizen (naturtrüb)			0,3 l
			0,4 l
Bio Probierbrett | 3x 0,1 L Probiergläser, zur Wahl stehen Weizen, Zwickel, Pils oder Dunkel			3x 0,1 l
Bio Alster (50/50 Bio Pils/Bio Zitrone oder Bio Orange)			0,3 l
			0,4 l
Freundschaftsflasche (inkl. 5,- € Pfand)	außer Haus		1,0 l
Freundschaftsflasche (inkl. 9,- € Pfand)	außer Haus		2,0 l
Nachfüllung			pro 1,0 l

Liebharts Bio alkoholfreie Biere

Bio Weizen alkoholfrei (naturtrüb)	Flasche	0,5 l
Bio „WeiZi“ (50/50 Bio Weizen alkoholfrei/Bio Zitrone)	Flasche	0,5 l
Bio Schankbier alkoholfrei	Flasche	0,5 l
Bio Alster alkoholfrei (50/50 Schankbier alkoholfrei/Bio Zitrone)	Flasche	0,5 l

Liebharts Bio »Die Besonderen«

Bio Bock	Flasche	0,5 l
Bio Wintertraum (Festbier)	Flasche	0,5 l
Bio Export	Flasche	0,5 l
Bio Brotbier	Flasche	0,5 l

Liebharts Bio Craftbiere

der fruchtige Hopfen macht den Unterschied

Bio Eisenhart (Bio Lager)	Flasche	0,33 l
Bio Steinhart (Bio Pale Ale)	Flasche	0,33 l
Bio Knallhart (Bio Pale Ale alkoholfrei)	Flasche	0,33 l

Liebharts Bio Barrel-Aged

14 Monate Fasslagerung, unser Grand Cru

Bio Whiskey-Bier (Burbon-Fass) | Bio Cherry-Bier (Cherry-Fass)	Flasche	0,33 l
Bio Masala-Bier (Masala-Fass) | Bio Scotch-Bier (Laphroaig-Fass)	Flasche	0,33 l

Liebharts Bio besondere Biere (glutenfrei)

Bio Reis hell (aus Reis gebraut, glutenfrei)	Flasche	0,5 l
Bio Reis dunkel (aus Reis gebraut, glutenfrei)	Flasche	0,5 l
Bio Ingwer (aus Ingwer gebraut, glutenfrei)	Flasche	0,5 l

Liebharts Bio alkoholfreie Getränke

Bio Orange (Orangenlimonade)	Flasche	0,33 l
	Flasche	0,5 l
Bio Zitrone (Zitronenlimonade)	Flasche	0,33 l
	Flasche	0,5 l
Bio Magic-Unicorn (Bio Kirsch-Orangen-Limonade)	Flasche	0,33 l
	Flasche	0,5 l
Bio Cola[4]	Flasche	0,33 l
	Flasche	0,5 l
Bio Apfelschorle	Flasche	0,33 l
Bio Rhabarberschorle	Flasche	0,33 l
	Flasche	0,5 l
Bio Ferment Bio Holunder	Flasche	0,33 l
	Flasche	0,5 l
Bio Ferment Bio Birne-Melisse	Flasche	0,5 l
Bio Pink Grapefruit	Flasche	0,5 l

Liebharts Mineralwasser Aqua Artesis

Liebharts *Aqua Artesis* »Freude« (feinperlig)	Flasche	0,33 l
	Flasche	0,5 l
Liebharts *Aqua Artesis* »Ruhe« (still)	Flasche	0,33 l
	Flasche	0,5 l

Aus Liebharts Dorfdestille (auch ausser Haus)

Liebharts Wachholder	2 cl		0,5 l
Liebharts Dorfgeist (Kräuterlikör)	2 cl		0,5 l
Liebharts Erdbeerlikör	2 cl		0,5 l
Liebharts Kirschlikör	2 cl		0,5 l
Liebharts Pflaumenlikör	2 cl		0,5 l
Liebharts Bierlikör	2 cl		0,5 l
Liebharts Amarettolikör	2 cl		0,5 l
Liebharts Rhabarber-Vanille-Likör	2 cl		0,5 l
Liebharts Sambuca-Café-Likör	2 cl		0,5 l
Liebharts Himbeergeist	2 cl		0,5 l
Liebharts Marillengeist	2 cl		0,5 l
Liebharts Obstler	2 cl		0,5 l
Liebharts Haselnussgeist	2 cl		0,5 l
Liebharts Schokoladengeist	2 cl		0,5 l
Liebharts Bierbrand	2 cl		0,5 l
Liebharts Lippe Gin	2 cl		0,5 l
Gin Tonic		Glas	0,2 l

Sekt

Prosecco	Flasche	0,75 l
	Glas	0,1 l

Weißwein

Weinschorle	Glas	0,2 l
Riesling, trocken | Silvaner, trocken	Glas	0,2 l
Grau-Burgunder, | Weiß-Burgunder | trocken-fruchtig	Glas	0,2 l

Roséwein

Rosé, trocken	Glas	0,2 l

Rotwein

Dornfelder, halbtrocken	Glas	0,2 l
Spätburgunder, trocken	Glas	0,2 l
Rotwein Cuvee	Glas	0,2 l

Apéritife, Cocktails & Drinks

Lillet Wild Berry	Glas	0,25 l
Hugo	Glas	0,25 l
Aperol Spritz	Glas	0,25 l
Liebharts Bier-Cocktail	Glas	0,25 l

Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon[3]	0,2 l
Ginger Ale[5]	0,2 l
Tonic Water[3]	0,2 l

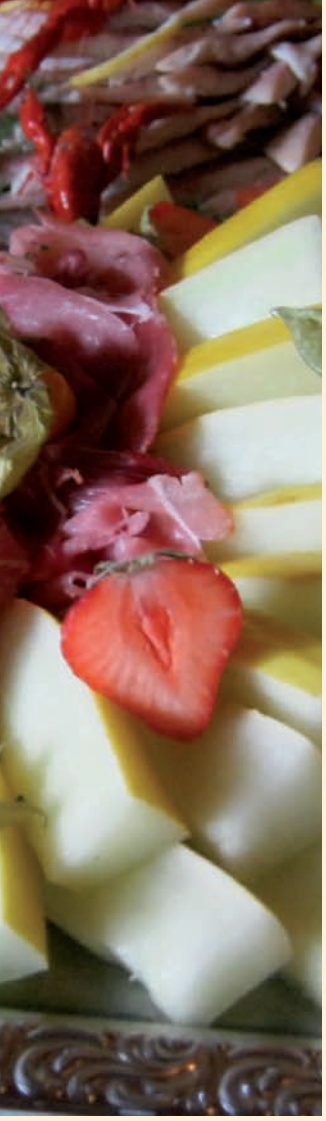
Saftige Getränke....

Apfelsaft	0.2 l
Orangennektar	0.2 l
Bananennektar	0.2 l
Kirschnektar	0.2 l
KiBa (Kirsch-Banane-Nektar)	0.25 l

Heißgetränke

Tasse Kaffee
Pott Kaffee
Espresso
Doppio (doppelter Espresso)
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee „groß“
Heiße Schokolade ohne Sahne
Heiße Schokolade mit Sahne
Pott Tee (Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Assam dry, Früchtetee, Rooibuschtee, Kräutertee und weitere Sorten)

LIEBHARTS PRIVATBRAUEREI



Salat..... frisch, knackig und gesund

- Jahreszeitlicher Salat
  mit gebratenem Lachs
  mit warmen Putenstreifen
- Feinschmeckersalat »Sudhaus« | mit karamelisiertem Ziegenkäse & grünen Böhnchen
- Beilagensalat kleine Schale
- Salatsaucen nach Wahl: Essig-Öl (Menage), Balsamico, Hausdressing

Leckere Suppen...

klein **groß**

- Westfälische Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
- Tagessuppe

Für den kleinen Hunger

- Lippischer Pickert mit frischer Butter, Hausmacher Leberwurst & Pflaumenmus
- Strammer Max (2 Scheiben Brot belegt mit gekochtem Schinken[6], 2 Spiegeleiern und Gewürzgurken).
- Brotzeitplatte »Sudhaus« (2 Scheiben Brot belegt mit verschiedenen Wurst- & Käsesorten, Ei & Remoulade)
- Reibeplätzchen mit feinem Räucherlachs & Senf-Honig-Dill-Soße
- »Damentoast« | paniertes Putenschnitzel auf Toast an jahreszeitlichem Salat
- Herzhaftes lippisches Sauerfleisch mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
- Roastbeef | rosa gebraten, kalt serviert mit Schnittlauch-Remoulade & Rösti

Schnitzel

- Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenbutter und Pommes frites
- Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm und Spätzle
- Paprika-Rahm-Schnitzel mit Pommes frites
- Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“, mit gekochtem Schinken[6] & Käse, auf Senfwirsing mit Kartoffelrösti
- Fachwerkschnitzel mit Speckscheiben[6], Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

Gut zu wissen:
Schinken, Wurstwaren, Schweineschnitzel, Rindersteak, Roastbeef & Eier sind von unseren eigenen Tieren.

Weitere Hauptgerichte

- „Fitnessteller" – kleines Rumpsteak | 150g | mit jahreszeitlichem Salat
- Pikantes Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika & Reis
- Edles aus der Sudhauspfanne (tagesaktuelle Fleischsorten) auf Estragon-Senfsoße mit Speckböhnchen & Rösti
- Zart geschmortes Rinderbäckchen in Liebharts Landbiersoße mit Rahmwirsing & Rösti
- Rumpsteak an deftiger Zwiebel-Bier-Soße mit Bratkartoffeln
- Pariser Pfeffersteak vom Rinder-Filet | 250 g| mit Pommes Frites

Es geht auch ohne Fleisch

- Penne in Spinat-Rahm mit Schafskäse überbacken
- Spinatknödel auf Waldpilzragout mit Parmesan

Fisch

- Wildlachsfilet auf rahmigen Spinatnudeln mit Parmesan
- Hamburger Pannfisch nach Tageseinkauf auf Bratkartoffeln in gekörnter lippischer Senfsoße

Dessert

Tagesaktuelle Ideen aus der Küche

[1] enthält Farbstoff und Koffein
[3] enthält Chinin
[4] enthält Koffein
[5] enthält Farbstoff
[6] enthält Antioxidationsmittel

Feste Feiern und Gaumenfreuden geniessen

Mitten im Teutoburger Wald, zu Füßen des Hermannsdenkmals, haben wir mit viel Enthusiasmus, Eigenleistung und Herzblut dieses kleine Fachwerkdorf errichtet.

Das kulinarische Herz dieses Dorfes ist unsere Gasthausbrauerei *Sudhaus* mit Getränken aus der hauseigenen Privatbrauerei und einer fein-rustikalen Küche.

Das *Sudhaus* bietet eine einzigartige Atmosphäre in so unterschiedlichen Räumlichkeiten wie dem romantischen Biergarten, dem Cherusker-Saal, der Empore, dem Restaurant, dem Braumeister-Zimmer, dem blauen Raum, dem Jägerraum und der Theke. Für Ihre privaten Feiern und/oder geschäftlichen Events stehen Ihnen all diese Bereiche für Gesellschaften von 10 bis 100 Personen zur Verfügung. Sprechen Sie uns an – unser freundliches *Sudhaus*-Team freut sich darauf, Sie individuell zu beraten.

Wissenswertes

Lieb und teuer ist uns seit 2021 das »Swatbunte« – ein geflecktes Borstenvieh aus der Grafschaft Bentheim in Niedersachsen, welches bei uns auf Stroh gehalten wird und mit viel Freilauf ein ursprüngliches Schweineleben führt. Die hervorragende Fleischqualität* des *Bunten Bentheimer Schweins* nutzen wir für unsere Bio-Fleisch- und Bio-Wurstwaren hier im Restaurant. Achten Sie auf unsere Monatsempfehlungen (besonders auch auf unsere Schinken- & Mettwurstplatten).

Galloway-Rinder und Hühner komplettieren unsere Tierzucht und bezeugen unsere Liebe zur artgerechter Haltung und Erzeugung von Bioprodukten.

Aqua Artesis

Artesisches Lebenswasser aus dem Tiefengestein des Teutoburger Waldes.

Jahrtausende schlummerte unser kraftvolles Lebenswasser im Tiefengestein des Teutoburger Waldes, bis es dann 2006 ans Licht der Welt kam.

Als artesisches Mineralwasser kommt es aus eigener Kraft aus dem Gestein voller Energie bis direkt in unsere Flaschen.

Zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser kompetentes Team an.

Sudhaus im Detmolder Fachwerkdorf
Am Gelskamp 15 · D-32758 Detmold · Tel. 05231-306630 · Fax 05231-306631
www.fachwerkdorf.de · info@fachwerkdorf.de

Öffnungszeiten:
Montag/Dienstag: Ruhetag | Mittwoch-Samstag ab 17.00 Uhr
1. Sonntag im Monat ab 10.00 Uhr | reguläre Sonntage ab 12:00 Uhr

* Das Fleisch der Bunten Bentheimer hat intramuskuläres Fett, das während des Garvorgangs schmilzt und dadurch ein besonders zartes Geschmackserlebnis erzielt. Unser Gehacktes schwimmt beim Anbraten nicht im Wasser und unsere Schnitzel werden in der Pfanne größer. Dem Bunten Bentheimer wird eine genetisch bedingte Stressresistenz attestiert und die tiergerechte Haltung sowie stressfreie Schlachtung sind der Grund für die hohe Qualität unseres Fleisches.