

Zum Erdbüsken

Mittags- und Abendkarte (11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr)

DAS LANDGASTHAUS „ZUM ERDBÜSKEN“

Namensgeber unseres Gasthauses ist ein ehemaliges Flurstück mit der Bezeichnung „Erdbüsken“ – 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 „Erdbüsken“ nicht mehr vorhanden ist, existiert noch heute das „Bergbüsken“, ein kleines Waldstück, das sich nördlich vom Hof Gravermann gut sichtbar auf einem Hügel erhebt.

Den Grundstein zur Gaststätte „Zum Erdbüsken“ 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**

Feiern im Erdbüsken

Für Familien/Gruppen und Betriebsfeiern
als Büffetform oder am Tisch serviert
für Gruppen ab 10 Personen

Westfälisches Frühstück

Verschiedene Brot und Brötchensorten,
Wurst und Käseplatten
Obst, Joghurt und Rührei mit Speck
Kaffee, Tee, Orangensaft, Wasser
wahlweise mit Lachs und Forelle

wahlweise im Anschluss eine Rindfleischsuppe

Alles mit Schnitzel

Schweineschnitzel
mit Jäger, Pusta und Curryfrüchtesoße
Röstkartoffeln und Kroketten
gemischter Salat

Münsterländer Menue

Rindfleischsuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsoße

Hähnchenschnitzel mit Obst

Rinderroulade

Soßen und Gemüsevariationen

Salzkartoffeln und Kroketten

Herrencreme

und Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menue 3 Gänge

Menue 4 Gänge

Preise
auf Anfrage

Dies ist nur eine kleine Auswahl.

Andere Menüs oder Essensvorschläge

Frau Tönies berät Sie gern

Tel 02593/1607

Stand 12.23