

Gasthaus Stevertal

Suppen:

Vegetarische Spargelcremesuppe mit Mandelsahne	7,50 €
Kresserahmsuppe	8,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	8,50 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	17,00 €
Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen an Blattsalaten und Sauerrahm	17,50 €
Lauwarme Salatbowle: Blattsalate, Spargel, Tomate und Hartkäse mit Baguette und Butter	15,00 €
dazu Riesengarnelen	23,50 €
dazu Rinderfiletscheiben	24,50 €

Hauptgerichte:

Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch dazu Kräuterreis und Salat in Vinaigrette	23,50 €
Veganes Rinderfilet an Spargel in Basilikum Pesto dazu Röstkartoffeln und Salat mit Vinaigrette	26,00 €
Vegetarisches Spargelgratin mit Blattspinat, Kartoffeln, Kürbiskerne und Hartkäse überbacken dazu Salat	25,50 €
Portion Münsterländer Stangenspargel (Hof Wigger, Lette)	24,50 €
Knochenschinken oder gekochtem Lachsschinken	31,50 €
Kleines Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“	30,50 €
Rumpsteak	42,50 €
Maispoulardenbrust	34,00 €
Kräuterrührei	29,50 €
gebratenes Lachsforellenfilet (aus der Stever)	37,00 €
Rinderfiletsteak	45,00 €
Landschweinerückensteak (offene Stallhaltung)	34,00 €

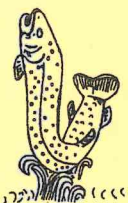
dazu servieren wir Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Weinempfehlung zum Spargel:

2024 „M-T fresh“ Müller-Thurgau, trocken Weinvogtei Bickensohl, Baden
0,25 l 8,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €

Für 1,50 € stellen wir Ihnen eine Menübox zum Einpacken bereit



Hauptgerichte:

Zwei Schweinerückenschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat	24,50 € <i>Kleine Portion</i> 19,50 €
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Salat	16,50 € <i>Kleine Portion</i> 12,50 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	28,00 € <i>Kleine Portion</i> 24,50 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	28,00 € <i>Kleine Portion</i> 24,50 €
Landschweinrücken mit Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	28,50 €
Lammkarree mit Thymiansauce, grünen, Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	42,00 €
Rumpsteak mit Bärlauchkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salat	37,50 €
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit Spätzle und Salatteller	39,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	31,00 € <i>Forelle filetiert</i> 33,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat <i>Forelle filetiert</i>	31,50 € 33,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Spargelgemüse in Rahm mit Salzkartoffeln und Salat	34,50 € <i>Kleine Portion</i> 29,50 €

Dessert:

Hausgemachter Schlehenlikör	5,00 €
Westfälische Herrencreme	7,50 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	10,50 €
Erdbeer-Panna Cotta an Heidelbeerragout	12,50 €
Creme brûlée von der Tonkabohne	10,50 €
Hausgemachtes Tiramisu an Erdbeersauce	12,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	10,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €

Für 1,50 € stellen wir Ihnen eine Menübox zum Einpacken bereit