



Gasthaus Stevertal

Dienstag - Freitag
von 12:00 - 21:00 Uhr

Vesperkarte

Suppen

Tagessuppe	6,50 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €

Hauptspeisen

Hausgemachtes Töttchen mit Brot	10,50 €
Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	12,50 €
Rohkost- und Blattsalate mit gebratenen Champignons dazu Brot und Butter	17,00 €
hausgebackenes Brot belegt mit Knochenschinken und Kartoffelsalat	14,00 €
hausgebackenes Brot belegt mit Holländischem Gouda	14,00 €
Stevertalplatte: hausgebackenes Brot belegt mit verschiedenen hausmacher Würstsorten dazu Kartoffelsalat und Spiegelei	17,00 €
Kröstchen nach Art des Hauses Kleines Schweineschnitzel mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und mit Salaten umlegt	17,50 €
Blattsalate in Balsamicodressing mit 2 gebratenen Forellenfilets, Brot und Butter	22,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Dies ist eine Beispiel Mittagskarte.
Unsere Mittagskarte wechselt täglich.

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 20,00 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 23,50 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 27,80 €

Rehragout mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle, Salat und Apfelmus

Gedeck 25,00 €

Landschweinrückensteak mit Rosmarinkruste überbacken, grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 19,50 € *Vegetarisch*

Hausgemachter Lupinenbratling auf Wirsinggemüse in Rahm dazu Salat

Gedeck 26,00 € *Vegetarisch*

Portion Münsterländer Stangenspargel mit Kräuterrührei, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Gedeck 26,50 €

Portion Münsterländer Stangenspargel mit kleinem Schweineschnitzel „Wiener-Ar“, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Gedeck 29,70 €

Portion Münsterländer Stangenspargel mit Knochenschinken **oder** gekochtem Lachsschinken, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Gedeck 34,00 €

Rumpsteak gebraten an Pfeffersauce dazu Röstkartoffeln und Salatteller

Gedeck 24,00 €

Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Speck + Croutons, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 27,00 €

Zanderfilet gebraten mit Safransauce, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 24,50 € *filetiert gebraten 26,50 €*

Forelle blau (gekocht) **oder** „Müllerin“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 25,50 € *filetiert gebraten 27,50 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 20,50 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 24,00 €

Zanderfilet gebraten mit Safransauce, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Salat

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

***Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeit mehr, bringen Sie sich lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)***



Gasthaus Stevertal

Unsere Speisen in der Zeit von 14.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Schnittchen:

Knochenschinken mit Kartoffelsalat	14,00 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	14,00 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	14,00 €
Holländischer Gouda	14,00 €
Stevortalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	17,00 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	22,00 €

Suppen

Vegetarische Spargelcremesuppe mit Mandelhaube	7,00 €
Westfälische Hochzeitsuppe mit Einlage	7,50 €

Hauptspeisen

Portion Münsterländer Stangenspargel	22,20 €
Knochenschinken oder gekochtem Lachsschinken	29,70 €
kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“	26,50 €
Rumpsteak	39,00 €
dazu servieren wir Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	
Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	12,50 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	18,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	24,50 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	25,50 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,50 €
Kleine Portion	20,50 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	6,20 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Erdbeer-Panna Cotta mit Mangokompott	8,50 €
Crème brûlée mit Tonkabohne und frischen Früchten	8,80 €
Weißes Schokoladen-Limonen-Mousse an Erdbeer-Minze-Salat	10,50 €
Eisbecher „Noisette“	
Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €



Speisenauswahl ab 17 Uhr

Suppen:

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

Vorspeisen:

Weinbergsschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	15,50 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	15,50 €
Lauwarmer Salat von Spargel, Tomaten, Parmesan mit Maispoulardenbruststreifen, Baguette und Butter	19,00 €

Hauptgerichte:

Hausgemachter Pilzstrudel auf Spargelgemüse in Rahm dazu Salat	21,00 €
Vegetarisches Spargelgratin mit Blattspinat, Kartoffeln, Kürbiskerne und Parmesan überbacken dazu Salat	21,00 €
Veganes Spargel-Kartoffelgemüse in Cremesauce mit Erbsen-Minzspieße und Salat	21,00 €

Portion Münsterländer Stangenspargel	22,20 €
Knochenschinken oder gekochtem Lachsschinken	29,70 €
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“	26,50 €
Rumpsteak	39,00 €
Schweinelendchen	33,00 €
Kräuterröhrei	26,00 €
gebratenes Zanderfilet	33,00 €
Rinderfiletsteak	43,00 €
Landschweinrückensteak	32,50 €
dazu servieren wir Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	

Weinempfehlung zum Spargel:

2022 *Weißer Burgunder, trocken Gutsabfüllung Weingut Poss*
Windesheim, Nahe 0,25 l 8,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr, bringen Sie sich lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)



Hauptgerichte:

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat	20,00 €
<i>Kleine Portion</i>	17,00 €
Schweinelendchen mit Bärlauchkruste, Spargelgemüse in Rahm, Salzkartoffeln und Salat	28,00 €
<i>Kleine Portion</i>	25,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,50 €
<i>Kleine Portion</i>	20,50 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	23,50 €
<i>Kleine Portion</i>	20,50 €
Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken, Röstkartoffeln, Salatteller	34,00 €
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit Spätzle und Salatteller	34,50 €
Landschweinerücken mit Rosmarinkruste, grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	25,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	24,50 €
<i>Forelle filetiert</i>	26,50 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	25,50 €
<i>Forelle filetiert</i>	27,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Spargelgemüse in Rahm mit Salzkartoffeln und Salat	30,00 €
<i>Kleine Portion</i>	27,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	6,20 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Erdbeer-Panna Cotta an Mangokompott	8,50 €
Crème brûlée mit Tonkabohne und frischen Früchten	8,80 €
Weißes Schokoladen-Limonen-Mousse an Erdbeer-Minze-Salat	10,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr, bringen Sie sich lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)