



Speisenkarte *Gasthaus Stevertal*

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 16,00 €

Gekochtes Eisbein auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree

Gedeck 20,00 €

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler dazu Röstkartoffeln

Gedeck 20,00 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 18,50 €

Wildschweinbratwurst mit Bratensauce dazu Rotkohl, Kartoffelpüree und Salat

Gedeck 25,20 €

Ofenfrischer Kalbsbraten mit Sherryrahmsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 24,50 €

Gekochte Kalbszunge in Madeirasauce mit Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 17,00 €

Geräuchertes Forellenfilet im Eimantel dazu Preiselbeer-Meerrettich-Sahne, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 34,50 €

Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

Gedeck 27,80 €

Rehragout mit gefüllter Birne dazu hausgemachte Spätzle, Apfelmus und Salat

Gedeck 25,00 €

Landschweinrückensteak mit Rosmarinkruste, grüne Bohnen, Pommes frites und Salat

Gedeck 34,00 €

Rumpsteak gebraten mit Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salatteller

Gedeck 28,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rieslingsauce, Brokkoli, 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 21,50 €

Gekochte Kalbszunge in Madeirasauce mit Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 24,00 €

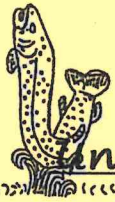
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rieslingsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln und Salat

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

***Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeit mehr
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)***

Beispiel der täglich wechselnden
Mittagskarte

12:00 – 14:15 Uhr



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 €
Stevertalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	17,00 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	22,00 €

Suppen

Vegane Sellerie-Meerrettich-Suppe mit Zimt-Zucchini	7,30 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,70 €
Kraftbrühe vom heimischen Reh mit Markklößchen	9,50 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	12,50 €
Hausgemachtes Töttchen mit Baguette	10,50 €
Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch dazu Reis und Salat in Vinaigrette	20,50 €
Münsterländer Landschweinrückensteak (offene Stallhaltung) mit einer Thymiankruste überbacken dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	25,00 €
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 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Zweierlei-Schokoladen-Parfait an Schattenmorellen	10,00 €
Crème brûlée mit Tonkabohne und frischen Früchten	8,80 €
Braune Mousse au Chocolat mit Mirabellensauce und Früchten	10,50 €
Eisbecher „Noisette“	
Vanille-, Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €



Speisenkarte ab 17⁰⁰ €

Gasthaus Stevertal

Suppen:

Vegane Sellerie-Meerrettich-Suppe mit Zimt-Zucchini	7,30 €
Kresserahmsuppe	7,30 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,70 €
Kraftbrühe vom heimischen Reh mit Markklößchen	9,50 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	15,50 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	15,50 €
Hausgemachtes Töttchen	10,50 €

Vegetarische/Vegane Hauptgerichte:

Vegane Ravioli gefüllt mit Pilzen in Tomatensauce dazu Salat in Vinaigrette	20,50 €
Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch dazu Reis und Salat in Vinaigrette	20,50 €
Hausgemachter Pilzstrudel auf Wirsing in Rahm dazu Salat	20,50 €

Hauptgang:

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler dazu Röstkartoffeln	20,00 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat	20,00 €
<i>Kleine Portion</i>	17,00 €
Hirschragout mit gefüllter Birne, hausgemachten Spätzle und Salat	27,80 €
<i>Kleine Portion</i>	24,80 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,50 €
<i>Kleine Portion</i>	20,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr (neue Gesetzgebung
„Mehrwegverpackung“)



Gasthaus Stevertal

Hauptgang:

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus
und Salat 23,50 €
Kleine Portion 20,50 €

Münsterländer Landschweinrückensteak (aus offener Stallhaltung) mit
einer Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen,
Röstkartoffeln und Salat 25,00 €

Schweinemedallions mit einer Pistazienkruste überbacken auf
Wirsing in Rahm dazu Kroketten und Salat 26,00 €
Kleine Portion 23,00 €

Rumpsteak mit einer Pfefferkruste überbacken dazu
Röstkartoffeln und Salatteller 34,00 €

Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahm-Sauce mit
hausgemachten Spätzle und Salatteller 34,50 €

Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise,
Röstkartoffeln und Salat 36,50 €

Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten)
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat 24,50 €
Forelle filetiert 26,50 €

Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat 25,50 €
Forelle filetiert 27,50 €

Gebratenes Zanderfilet an Safransauce dazu Blattspinat,
Reis und Salat 27,00 €
Kleine Portion 24,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme 6,20 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne 8,00 €

Zweierlei-Schokoladen-Parfait an Schattenmorellen 10,00 €

Crème brûlée mit Tonkabohne und frischen Früchten 8,80 €

Braunes Mousse au Chocolat mit Mirabellensauce und Früchten 10,50 €

Eisbecher „Noisette“

Vanille-, Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne 9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr (neue Gesetzgebung
„Mehrwegverpackung“)