

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 20,60 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 20,20 €

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln

Gedeck 21,00 €

Roulade vom Jungschweinerücken „Haufrauen „Art“, Rotkohl, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 23,80 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 19,50 € *Vegetarisch*

Herbstliche „Pilzpfanne“ dazu gebratene Serviettenknödel und Salat

Gedeck 19,90 € *Vegetarisch*

Rote-Bete-Taler auf Wirsinggemüse in Rahm dazu Salat

Gedeck 28,20 €

Hirschragout mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Salat

Gedeck 36,60 €

Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 39,50 €

Ofenfrischer Gänsebraten mit Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelklöße und Salat

Gedeck 34,00 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und Salatteller

Gedeck 25,80 €

Landschweinrückensteak mit Kräuterkruste dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat

Gedeck 29,50 €

Filet von der Lachsforelle an Rieslingsauce mit Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 25,00 € *filetiert gebraten 27,00 €*

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

Gedeck 26,00 € *filetiert gebraten 28,00 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 20,80 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 25,50 €

Filet von der Lachsforelle an Rieslingsauce mit 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“)**



Unsere Speisen in der Zeit von **14.15 Uhr bis 17.00 Uhr**

Schnittchen:

Knochenschinken mit Kartoffelsalat	14,20 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	14,20 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	14,20 €
Holländischer Gouda	14,20 €
Stevortalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	17,20 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	22,20 €

Suppen

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €

Hauptspeisen

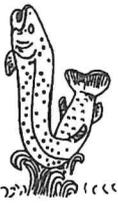
Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	13,00 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu Serviettenknödel und Salat	19,50 €
Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,00 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	19,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	25,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	26,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,80 €
<i>Kleine Portion</i>	20,80 €
Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	20,20 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	6,40 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,20 €
Kaffeemousse an Schattenmorellen Kompott	8,50 €
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	8,80 €
Orangen-Parfait mit Himbeermark und Früchten	9,50 €
Beschwipste Brombeeren mit Walnuss- und Vanilleeis, Sahne	9,20 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,20 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €



Speisenauswahl ab 17:00 Uhr

Gasthaus Stevertal

Suppen:

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,00 €
Kresserahmsuppe	7,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	15,80 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	15,80 €
Hausgemachtes Töttchen mit Baguette	11,00 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	19,50 €
Hausgemachter Pilzstrudel auf Lauchgemüse in Rahm dazu Salat	19,90 €
Veganer Auflauf von Gnocchi, Hokkaidokürbis, Kokosmilch und Kürbiskernen dazu Salat in Vinaigrette	19,90 €

Hauptgerichte:

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	20,20 €
Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites und Salat	20,60 €
<i>Kleine Portion</i>	17,60 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,80 €
<i>Kleine Portion</i>	20,80 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	23,80 €
<i>Kleine Portion</i>	20,80 €
Hirschragout mit gefüllter Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Spätzle und Salat	28,20 €
<i>Kleine Portion</i>	25,20 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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



Speisenauswahl ab 17:00 Uhr

Gasthaus Stevertal

Hauptgerichte:

Landschweinrückensteak mit einer Rosmarinkruste überbacken
dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat 26,00 €

Schweinelendchen mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln und Salat 27,00 €
Kleine Portion 23,00 €

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

Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce dazu
hausgemachte Spätzle und Salatteller 34,70 €

Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise,
Röstkartoffeln und Salat 36,60 €

Wildschweinrücken mit einer Senfkruste überbacken dazu
Kürbisgemüse, Röstkartoffeln und Salat 30,80 €

Forelle „blau“ (gekocht)
oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Salat 25,00 €
Forelle filetiert 27,00 €

Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat 26,00 €
Forelle filetiert 28,00 €

Zanderfilet auf Muskatkürbisgemüse dazu Kürbiskern-Pesto,
Salzkartoffeln und Salat 28,20 €
Kleine Portion 25,20 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme 6,40 €

„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne 8,20 €

Kaffeemousse an Schattenmorellen Kompott 8,50 €

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Früchten 8,80 €

Orangen-Parfait mit Himbeermark und Früchten 9,50 €

Beschwipste Brombeeren mit Walnuss- und Vanilleeis, Sahne 9,20 €

Eisbecher „Noisette“

Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne 9,20 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

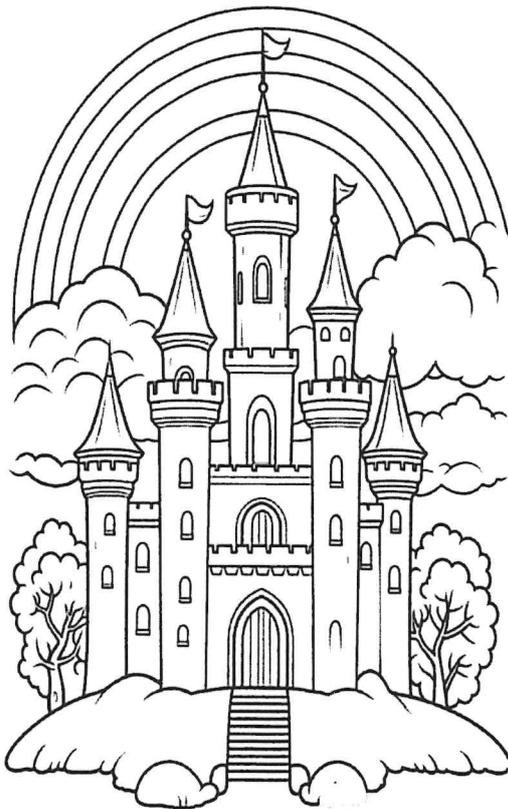
Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr, bringen Sie lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)



Kinderkarte

Gasthaus Stevertal

Rindfleischsuppe mit Eierstich, Grießklößchen und Blumenkohl	7,50 €
Schweineschnitzel mit Möhrengemüse und Pommes frites	12,50 €
Gebratenes Forellenfilet mit zerlassener Butter, Brokkoli, Salzkartoffeln und Salat	12,50 €
Fischstäbchen mit Möhren und Salzkartoffeln	10,50 €
Hausgemachte Spätzle mit Tomatensauce	7,00 €
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	9,80 €



© artus-art.com

