Gasthaus Stevertal

Unsere Speisenauswahl ab 17:00 Uhr

Suppen:

Vegane Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	8,20 €
Kresserahmsuppe	8,20 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	8,60 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken dazu Baguette	18,00 €
„Schwedenteller“ geräuchertes Forellenfilet, gebeizter Lachs, Pfeffermakrele mit Senf-Dill-Sauce an Salatbukett dazu Baguette und Butter	18,50 €
Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen an Blattsalaten und Sauerrahm	18,50 €
Hausgemachtes Töttchen dazu Baguette	14,50 €

Vegan / Vegetarische Hauptgerichte:

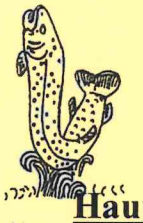
Veganes Rinderfiletmedaillon an geschmorten Brokkoli dazu Röstkartoffeln und Salat in Vinaigrette	25,80 €
Vegetarischer Auflauf von Kartoffeln, Lauch und Kirschtomaten in Rahm mit Kürbiskernen und Hartkäse überbacken dazu Salat in Vinaigrette	26,30 €
Blattsalate in Balsamico Dressing mit veganen Shrimps dazu Baguette	25,20 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	24,70 €

Hauptgerichte:

Hausgebackenes Brot mit westfälischem Knochenschinken und Kartoffelsalat	16,50 €
Hausgemachtes Wurste- und Leberbrot mit Kartoffelpüree und Apfelmus	18,00 €
Zwei Schweinerückenschnitzel an Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat	25,30 €
Kleine Portion	*20,00 €*
„Schlemmerschnitzel“ Zwei Schweinerückenschnitzel mit Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise dazu Pommes frites und Salat	26,80 €
Kleine Portion	*21,10 €*
Zwei Schweinerückenschnitzel an Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Salat	25,30 €
Kleine Portion	*20,00 €*

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €

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



Gasthaus Stevertal

Hauptgerichte:

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Salat	18,00 €
Kleine Portion	*13,90 €*
Maispoulardenbrust an Preiselbeersauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat	27,30 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	28,80 €
Kleine Portion	*25,00 €*
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	28,80 €
Kleine Portion	*25,00 €*
Landschweinrückensteak mit einer Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat	29,30 €
Wildschweinrücken mit Senfkruste, Butterwirsing, Röstkartoffeln und Salat	32,40 €
Kleine Portion	*24,70 €*
Hirschragout mit gefüllter Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Butterspätzle Salat und Apfelmus	31,00 €
Kleine Portion	*26,30 €*
Rumpsteak mit Pfeffersauce dazu Röstkartoffeln und Salat	38,60 €
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	39,70 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	42,70 €
Forelle „blau“ (gekocht) **oder** „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	33,00 €
Forelle filetiert	*35,00 €*
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	33,50 €
Forelle filetiert	*35,50 €*
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbispüree mit Kürbiskern Pesto, Salzkartoffeln und Salat *Kleine Portion*	34,00 € *29,90 €*
Holländische Matjesfilets in Hausfrauensauce mit Salzkartoffeln	24,20 €
Kleine Portion	*20,00 €*

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €

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

.....und nach dem Essen

Dessert:

Hausgemachter Schlehenlikör	5,00 €
Westfälische Herrencreme	7,70 €
Creme brûlée von der Tonkabohne	11,00 €
Walnusseis mit grünen Feigen und Eierlikör	11,80 €
Braune & weiße Mousse au Chocolat mit Aprikosenkompott	14,00 €
Vanille-Spekulatius-Parfait an hausgemachten Rumpflaumen	14,00 €
„Coupe Dänemark" Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	11,00 €
Eisbecher „Noisette" Schokoladen-, Walnuss-, Vanilleeis mit Krokant, Likör, Sahne	11,00 €

Feinbrennerei Sasse:

Lagerkorn® V.S.O.P. (Münsterländer Unikat) 32 %Vol. 2cl	4,10 €
Cigar Special (der beste deutsche Whisky) 40 %Vol. 2 cl	6,70 €
Atlantik Finish (Grüsse an Islay) 40 %Vol. 2cl	8,80 €
Himbeergeist (Himbeeren vom Hof Grothues-Potthoff, Senden) 40 %Vol. 2cl	4,50 €
Williams (Edelbrand) 40 %Vol. 2cl	4,50 €
Milde Marille (Edelbrand) 40%Vol. 2cl	4,50 €
Sechser (Westfälisch Bitter) 35 %Vol. 2cl	4,00 €
Grafschafter Kräuterwacholder 32 %Vol. 2cl	4,00 €
Kakao mit Nuss (Organic) 30 %Vol. 2cl	4,00 €
Butterscotch Likör 16 %Vol. („flüssiges Karamellbonbon) 4cl	5,00 €
+ 1 Kugel Vanilleeis	7,00 €

Weingut Andreas Männle, Durbach, Nordschwarzwald

Williams-Christ-Brand 40 %Vol. 2cl	4,70 €

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €

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