

Dies ist ein Beispiel der Mittagskarte.
12:00 - 14:15 Uhr
Unsere Mittagskarte wechselt täglich!

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 23,70 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 27,00 €

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Salat und Apfelmus

Gedeck 33,00 €

Ofenfrische ½ Ente mit Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelklößen und Salat

Gedeck 28,50 €

Landschweinrückensteak (offene Stallhaltung) mit Rosmarinkruste, grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 23,50 € Vegetarisch

Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat

Gedeck 21,00 € Vegan

Vegane Hackfleischbällchen auf Feldsalat in Senfdressing dazu Baguette

Gedeck 26,70 €

Maispoulardenbrust an Preiselbeersauce mit wilden Brokkoli, Safranrisotto und Salat

Gedeck 29,80 €

Hirschragout mit Preiselbeer Birne, hausgemachten Butterspätzlen, Salat und Apfelmus

Gedeck 32,50 €

Wildschweinmedaillons mit Senfkruste, Kürbisgemüse, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 40,50 €

Rinderfiletsteak mit Cranberry Kruste überbacken dazu Portweinsauce, Polenta und Salat

Gedeck 25,00 €

Gebratene Rotbarbenfilets an Blattspinat mit Safranrisotto und Salat

Gedeck 30,00 € filetiert 32,00 €

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

Gedeck 30,50 € filetiert 32,50 €

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 19,80 € Vegetarisch

Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat

Seniorenteller 24,00 €

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Salat und Apfelmus

Seniorenteller 27,00 €

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit wilden Brokkoli, Salzkartoffeln und Salat

jetzt neu! Für zuhause: unsere Salatsauce im 0,21 Glas 3,50 € Jede Umbestellung 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeit mehr, bringen Sie sich lieber etwas mit!



Gasthaus Stevertal

Unsere Speisen in der Zeit von 14.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Schnittchen:

Knochenschinken mit Kartoffelsalat	16,00 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	16,00 €
Kasseler Scheiben mit Kartoffelsalat	16,00 €
Holländischer Gouda	16,00 €
Stevertalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	20,00 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	27,00 €

Suppen

Vegane Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	8,00 €
Westfälische Hochzeitsuppe mit Einlage	8,50 €

Hauptspeisen

Veganes Rinderfiletmedaillon mit geschnittenem Brokkoli, Röstkartoffeln und Salat in Vinaigrette	27,00 €
Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	17,00 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu Gebratene Serviettenknödel und Salat	23,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und Salat	36,00 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	20,50 €
Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	23,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	29,50 €
Forelle gebraten dazu Mandeln, zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salat	30,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
Kleine Portion	23,50 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	7,50 €
Grüne Feigen mit Eierlikör, Walnusseis und Sahne	10,50 €
Vanille-Spekulatius-Parfait an Zimtpfauen	12,00 €
Crème brûlée von weißer Schokolade	10,50 €
„Blaues Holunder-Wunder“	
Vanilleeis mit Holunderbeerengelee und Sahne	9,00 €
Eisbecher „Noisette“	
Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	10,50 €
Forelle filetieren 2,00 €	Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Suppen:

Vegane Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	8,00 €
Kresserahmsuppe	8,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	8,50 €

Vorspeisen:

Hausgemachtes Töttchen dazu Baguette	13,50 €
Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	17,00 €
Hausgebeizter Lachs an Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	17,00 €
Fischterrine von Lachs und Zander an Avocado dipp mit Feldsalat, Baguette und Butter	15,00 €
„Schwedensteller“ geräuchertes Forellenfilet, gebeizter Lachs, Pfeffermakrele mit Senf-Dill-Sauce an Salatbukett dazu Baguette und Butter	17,50 €

Vegan / Vegetarische Hauptgerichte:

Veganes Rinderfiletmedaillon an geschmorten Brokkoli dazu Röstkartoffeln und Salat in Vinaigrette	27,00 €
Vegetarischer Auflauf von Kartoffeln, Lauch und Kirschtomaten in Rahm mit Kürbiskernen und Hartkäse überbacken dazu Salat in Vinaigrette	24,00 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	23,50 €

Hauptgerichte:

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	23,00 €
zwei Schweinerückenschnitzel an Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat	23,00 €
<i>Kleine Portion</i>	19,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
<i>Kleine Portion</i>	23,50 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	27,00 €
<i>Kleine Portion</i>	23,50 €
Maispoulardenbrust an Preiselbeersauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat	27,50 €

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

Hauptgerichte:

Landschweinrückensteak (offene Stallhaltung) mit Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat	28,50 €
Wildschweinrücken mit Senfkruste, Kürbisgemüse, Kürbiskernpesto, Röstkartoffeln und Salat <i>Kleine Portion</i>	32,50 € 22,50 €
Hirschragout mit gefüllter Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Butterspätzle Salat und Apfelmus <i>Kleine Portion</i>	29,80 € 26,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und Salat	36,00 €
Rinderfiletspitzen in Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	39,50 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	40,50 €
Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce, pochierte Birne, Rahmwirsing, Spätzle und Salat	41,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat <i>Forelle filetiert</i>	29,50 € 31,50 €
Forelle gebraten mit Mandeln, zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat <i>Forelle filetiert</i>	30,00 € 32,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Muskatkürbisgemüse mit Kürbiskernpesto, dazu Salzkartoffeln und Salat <i>Kleine Portion</i>	31,00 € 27,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	7,50 €
Grüne Feigen mit Eierlikör, Walnusseis und Sahne	10,50 €
Vanille-Spekulatius-Parfait an Zimtpflaumen	12,00 €
Crème brûlée von weißer Schokolade	10,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör und Sahne	10,50 €
„Blaues Holunder-Wunder“ Vanilleeis mit Holunderbeerengelee und Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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



Gasthaus Stevertal

Speisenauswahl für die „Kleinen Gäste“

Rindfleischsuppe mit Eierstich,
Grießklößchen und Blumenkohl 8,50€

Schweineschnitzel mit
Möhrengemüse und Pommes frites 15,00 €

Gebratenes Forellenfilet mit
zerlassener Butter, Brokkoli,
Salzkartoffeln und Salat 18,00 €

Fischstäbchen mit Möhren und
Salzkartoffeln 13,50 €

Hausgemachte Spätzle mit Tomatensauce 9,00 €

Chicken-Nuggets mit
Pommes frites 12,50 €

