

Speisenkarte

Dies ist eine Beispiel Mittagskarte.
Unsere Mittagskarte wechselt täglich!

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 20,00 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 19,00 € *Vegan*

Auflauf von Auberginen gefüllten Ravioli mit Blattspinat, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Linsenkokoscreme dazu Salat in Vinaigrette

Gedeck 19,50 € *Vegetarisch*

„Pilzpflanne“ von frischen Pfifferlingen und Champignons in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat

Gedeck 19,50 €

Dicke Bohnen mit Mettendchen, Kasseler und Salzkartoffeln

Gedeck 23,50 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 19,50 €

Blattsalate in Balsamico-Dressing dazu gebratene Maispouardenbrust, Früchte, Baguette und Butter

Gedeck 25,00 €

Landschweinrückensteak mit Rosmarinkruste dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 26,00 €

Schweinemedallions auf Champignon a la Creme dazu hausgemachte Spätzle und Salat

Gedeck 25,00 €

Schweinefiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

Gedeck 34,00 €

Rumpsteak gebraten mit Pfefferkruste dazu Röstkartoffeln und Salatteller

Gedeck 19,00 €

Holländischer Matjes dazu grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Speckstippe und Salatblüte

Gedeck 27,00 €

Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter dazu 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 23,00 €

Schweinemedallions auf Champignon a la Creme dazu hausgemachte Spätzle und Salat

Seniorenteller 24,00 €

Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter dazu Brokkoli, 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

Vegane Linsen-Kokossuppe	7,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	12,50 €
„Pilzpfanne“ von frischen Pfifferlingen und Champignons in Kräuterrahmsauce dazu Serviettenknödel und Salat	19,50 €
Dicke Bohnen mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	19,50 €
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 warmer Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Heidelbeer-Panna Cotta an rote Grütze	8,50 €
Kokosmilch Creme brûlée mit Erdbeeren	8,80 €
Hausgemachtes Tiramisu mit verschiedenen Beeren	10,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €



Gasthaus Stevertal

Speisenauswahl ab 17:00 Uhr

Vegane Linsen-Kokossuppe 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 €

Galia-Melone mit westfälischem Knochenschinken dazu
Schwarzbrot und Butter 13,50 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Hausgemachter Pilzstrudel auf Blattspinat in Rahm dazu Salat 19,00 €

„Pilzpfanne“ von frischen Pfifferlingen und Champignons in
Kräuterrahmsauce dazu Serviettenknödel und Salat 19,50 €

Veganer Auflauf von Ravioli mit Blattspinat, Kirschtomaten,
Sonnenblumenkernen und Linsenkokoscreme,
dazu Salat in Vinaigrette 19,00 €

Blattsalate in Balsamico-Dressing mit gebratenen Pilzen,
Baguette und Butter 17,00 €

Hauptgerichte:

Dicke Bohnen mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln 19,50 €

Schweineschnitzel mit Pfifferling-Champignon-Rahmsauce,
Pommes frites und Salat 20,00 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit
Salzkartoffeln und Salat 23,50 €
Kleine Portion 20,50 €

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

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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



Gasthaus Stevertal

Hauptgerichte:

Landschweinrückensteak mit einer Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat	25,00 €
Schweinelenchen mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat	26,00 €
<i>Kleine Portion</i>	23,00 €
Rumpsteak mit einer Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,00 €
Rinderfiletspitzen in Rahmsauce mit Pfifferlingen und Champignons, Spätzle und Salatteller	34,50 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	36,50 €
Lammrücken in Kräutern gebraten an grüne Bohnen dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	32,50 €
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 an Safransauce dazu Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
<i>Kleine Portion</i>	24,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	6,20 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Heidelbeer-Panna Cotta an rote Grütze	8,50 €
Kokosmilch Creme brûlée mit Erdbeeren	8,80 €
Hausgemachtes Tiramisu mit verschiedenen Beeren	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 lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)



Kindeskarte

Gasthaus Stevertal

Rindfleischsuppe mit Eierstich,
Grießklößchen und Blumenkohl

7,70 €

Schweineschnitzel mit
Möhrengemüse und Pommes frites

12,50 €

Gebratenes Forellenfilet mit
zerlassener Butter, Brokkoli,
Salzkartoffeln und Salat

11,50 €

Fischstäbchen mit Möhren und
Salzkartoffeln

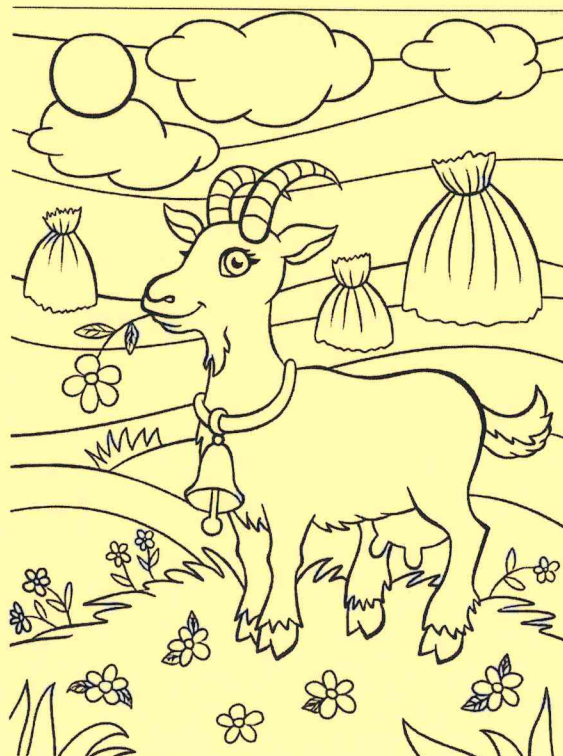
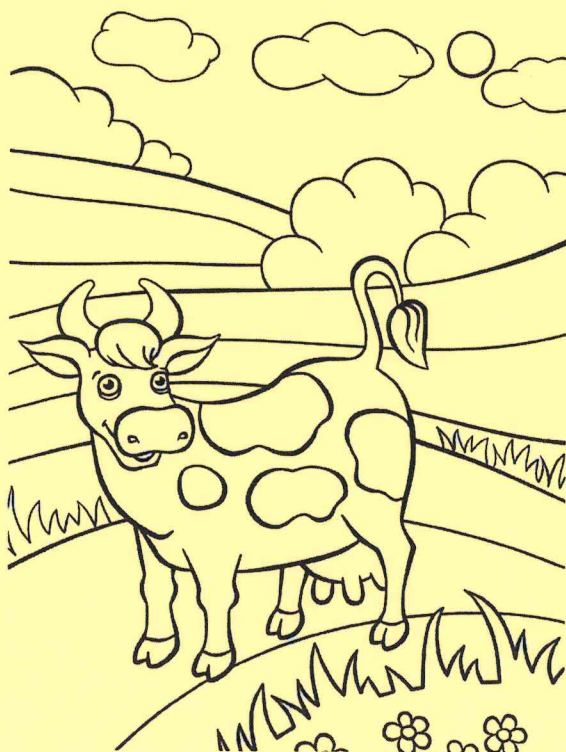
10,00 €

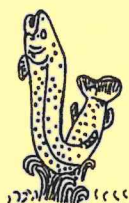
Hausgemachte Spätzle mit Tomatensauce

7,00 €

Chicken-Nuggets mit
Pommes frites

9,60 €





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 €
Stevortalplatte: hausgebackenes Brot belegt mit verschiedenen hausmacher Wurstsorten 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 €