

Dies ist eine Beispiel Mittagskarte.
Unsere Mittagskarte wechselt täglich!

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 22,00 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 25,00 €

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Salat und Apfelmus

Gedeck 16,50 €

Hausgemachtes Wurste- und Leberbrot mit Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Apfelmus

Gedeck 21,00 € *Vegetarisch*

Rote-Bete-Möhren-Taler auf Wirsinggemüse in Rahm dazu Salat

Gedeck 28,00 € *Vegetarisch*

Portion Münsterländer Stangenspargel mit Kräuterrührei, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Gedeck 29,90 €

Portion Münsterländer Stangenspargel mit Knochenschinken **oder** gekochtem Lachsschinken, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Gedeck 28,00 €

Portion Münsterländer Stangenspargel mit kleinem Schweineschnitzel „Wiener-Art“, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Gedeck 26,00 €

Maispouardenbrust an Preiselbeersauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat

Gedeck 31,50 €

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Mandelbrokkoli, Gratinkartoffeln und Salat

Gedeck 27,50 €

Landschweinerückensteak (offene Stallhaltung) mit Rosmarinkruste, grüne Bohnen, Pommes frites und Salat

Gedeck 35,50 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salatteller

Gedeck 29,50 €

Gebrautes Zanderfilet an Rieslingsauce mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 27,00 € *filetiert gebraten 29,00 €*

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

Gedeck 28,00 € *filetiert gebraten 30,00 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 16,00 € Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Reis und Salat

Seniorenteller 26,50 € Zanderfilet an Rieslingsauce mit 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“)**

Unsere Speisen in der Zeit von 14.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Schnittchen:

Knochenschinken mit Kartoffelsalat	15,00 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	15,00 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	15,00 €
Holländischer Gouda	15,00 €
Stevortalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	19,00 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	24,00 €

Suppen

Vegetarische Spargelcremesuppe mit Mandelsahne	7,20 €
Westfälische Hochzeitsuppe mit Einlage	7,80 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	16,00 €
Vegane Ravioli in fruchtiger Tomatensauce dazu Salat in Vinaigrette	21,00 €
Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	35,00 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	20,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	28,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	25,00 €
<small>Kleine Portion</small>	22,00 €
Portion Münsterländer Stangenspargel mit Kleinem Schnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	28,00 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	7,00 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	9,00 €
Walnusseis mit grünen Feigen und Eierlikör	9,50 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	9,00 €
Grißflammerie mit Heidelbeerragout	9,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €

Suppen:

Vegetarische Spargelcremesuppe mit Mandelsahne	7,20 €
Kresserahmsuppe	7,20 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,80 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	16,00 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	16,00 €
Lauwarmer Salat von Spargel, Tomaten, Parmesan mit Maispouardenbruststreifen, Baguette und Butter	21,00 €

Hauptgerichte:

Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Kräuterreis und Salat in Vinaigrette	21,00 €
Veganes Spargel-Kartoffelgemüse in Cremesauce mit veganen Hackbällchen und Salat in Vinaigrette	24,00 €
Vegetarisches Spargelgratin mit Blattspinat, Kartoffeln, Kürbiskerne und Parmesan überbacken dazu Salat	23,00 €
Portion Münsterländer Stangenspargel (Hof Wigger, Lette)	24,00 €
Knochenschinken oder gekochtem Lachsschinken	29,90 €
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“	28,00 €
Rumpsteak	40,00 €
Schweinelendchen	34,50 €
Kräuterrührei	28,00 €
gebratenes Zanderfilet	35,00 €
Rinderfiletsteak	43,50 €
Landschweinrückensteak	33,00 €
dazu servieren wir Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	

Weinempfehlung zum Spargel:

*2023 Weißburgunder, trocken Gutsabfüllung Weingut Meiser
Gau-Köngernheim, Rheinhessen*

0,25 l 8,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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

Speisenauswahl ab 17:00 Uhr

Hauptgerichte:

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat	22,00 €
<i>Kleine Portion</i>	18,50 €
Schweinelendchen mit Bärlauchkruste, Spargelgemüse in Rahm, Salzkartoffeln und Salat	30,50 €
<i>Kleine Portion</i>	26,50 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	25,00 €
<i>Kleine Portion</i>	22,00 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	25,00 €
<i>Kleine Portion</i>	22,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln, Salat	35,50 €
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit Spätzle und Salatteller	36,00 €
Landschweinrücken mit Rosmarinkruste, grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	27,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	29,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	28,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	30,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Spargelgemüse in Rahm mit Salzkartoffeln und Salat	32,50 €
<i>Kleine Portion</i>	29,50 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	7,00 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	9,00 €
Erdbeer-Panna Cotta an Mangokompott	9,50 €
Creme brûlée von der Tonkabohne	9,00 €
Grießflammerie mit Heidelbeerragout	9,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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



Kinderkarte Gasthaus Stevertal

Rindfleischsuppe mit Eierstich, Grießklößchen und Blumenkohl	7,50 €
Schweineschnitzel mit Möhrengemüse und Pommes frites	13,50 €
Gebratenes Forellenfilet mit zerlassener Butter, Brokkoli, Salzkartoffeln und Salat	13,50 €
Fischstäbchen mit Möhren und Salzkartoffeln	10,50 €
Hausgemachte Spätzle mit Tomatensauce	7,00 €
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	10,50 €

