

faigliches Wednes *12⁰⁰ - 14¹⁵*
Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 19,80 €

Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 18,50 €

Hausgemachter Pilzstrudel auf Lauchgemüse in Rahm dazu Salat

Gedeck 21,50 €

Gekochte Kalbszunge in Madeirasauce mit Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 21,00 €

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce dazu Kartoffelklöße, Salat und Apfelmus

Gedeck 18,50 €

Veganes Gratin von Hokaidokürbis und Kartoffelgnoochi mit Kürbiskernen dazu Salat in Vinaigrette

Gedeck 18,50 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat

Gedeck 14,50 €

Omelette mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 22,00 €

Landschweinrückensteak (aus offener Stallhaltung) mit Rosmarinkruste, grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 21,50 €

Maispoulardenbrust an Pflaumensauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat

Gedeck 31,00 €

Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller

Gedeck 26,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Senfsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 24,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse mit Pesto, Rosmarinkartoffeln und Salat

Gedeck 22,00 €

filetiert gebraten 24,00 €

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

Gedeck 23,00 €

filetiert gebraten 25,00 €

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 18,00 €

Gekochte Kalbszunge in Madeirasauce mit Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 22,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Senfsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeit mehr (neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)



Unsere Speisen in der Zeit von 14.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Schnittchen:

Knochenschinken mit Kartoffelsalat	12,50 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	12,50 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	12,50 €
Holländischer Gouda	12,50 €
Stevertalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	15,50 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	20,00 €

Suppen

Vegane Hokkaido-Kürbis Kokossuppe	6,50 €
Westfälische Hochzeitsuppe mit Einlage	7,00 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	11,00 €
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	18,50 €
Münsterländer Landschweinrückensteak (offene Stallhaltung) mit einer Thymiankruste überbacken dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	22,00 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	17,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	22,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	23,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	21,00 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	5,50 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7,00 €
Beschwipste Früchte mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €
Crème brûlée von Kokosmilch mit frischen Früchten	8,00 €
Grießflammerie auf Steveraner Zwetschgenkompott	8,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €



Suppen:

ab 17⁰⁰⁰ €
steilbacher

Gasthaus Stevertal

Vegane Hokkaido Kürbis-Kokossuppe	6,50 €
Kresserahmsuppe	6,50 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,00 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	14,00 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	14,00 €
Filoteigtörtchen mit Käse, Apfel, Walnuss gefüllt an Feigenchutney	13,00 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Veganes Gratin von Hokaidokürbis und Kartoffelgnocchi mit Kürbiskernen und Salat in Vinaigrette	18,50 €
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	18,50 €
Veganer Auflauf von Pilzen gefüllten Ravioli mit zweierlei Paprika, Sonnenblumenkernen und Tomatensugo dazu Salat in Vinaigrette	18,50 €
Blattsalate in Balsamico-Dressing mit gebratenen Pilzen, Baguette und Butter	17,50 €

Hauptgang:

Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce, Pommes frites und Salat	19,80 €
Kalbsrahmragout mit Steinpilzen, hausgemachten Spätzle, und gemischtem Salat	22,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	21,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr (neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)



Hauptgang.

Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	21,00 €
Münsterländer Landschweinrückensteak (aus offener Stallhaltung) mit einer Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	22,00 €
Schweinelendchen an Pflaumensauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat	23,50 €
Rumpsteak mit einer Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	31,00 €
Rinderfiletspitzen in Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und Salatteller	30,50 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	32,50 €
Lammkarree mit Thymiansauce, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat	34,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	22,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	24,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	23,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	25,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse mit Kräuterreis und Salat	24,50 €
<i>Kleine Portion</i>	21,50 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	5,50 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7,00 €
Beschwipste Früchte mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €
Crème brûlée von Kokosmilch mit frischen Früchten	8,00 €
Grießflammerie auf Steveraner Zwetschgenkompott	8,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr (neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)