



Gasthaus Stevertal

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

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

Gedeck 18,00 €

Gekochtes Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Gedeck 22,50 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 26,00 €

Geschmorte Rinderwade in Malzbiersauce mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 30,50 €

½ Ente frisch aus dem Ofen mit Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße und Salat

Gedeck 16,00 €

Hausgemachte Bratwurst an Sauerkraut und Kartoffelpüree

Gedeck 30,50 €

Iberico-Kotelette mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 29,00 €

Schweinelenochen mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 25,00 € *Vegetarisch*

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat

Gedeck 23,00 € *Vegetarisch*

Auflauf von Gnocchi und Hokkaidokürbis in Kokosmilch mit Kürbiskernen und Hartkäse überbacken dazu Salat in Vinaigrette

Gedeck 35,80 €

Rumpsteak an Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salatteller

Gedeck 30,00 €

Zanderfilet mit Zitronenkruste überbacken dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 28,20 € *filetiert gebraten 30,20 €*

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

Gedeck 29,20 € *filetiert gebraten 31,20 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 22,00 €

Geschmorte Rinderwade in Malzbiersauce mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 26,00 €

Zanderfilet mit Zitronenkruste überbacken dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 12,00 €

Hausgemachte Bratwurst an Sauerkraut und Kartoffelpüree

jetzt neu! Für zuhause: unsere Salatsauce im 0,2l Glas 3,50 € Jede Umbestellung 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	16,00 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	16,00 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	16,00 €
Holländischer Gouda	16,00 €
Stevertalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	20,00 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	26,00 €

Suppen

Vegane Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,60 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,90 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	16,00 €
Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch mit Kräuterreis dazu Salat in Vinaigrette	23,00 €
Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salat	35,80 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	20,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	28,20 €
Forelle gebraten dazu Mandeln, zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salat	29,20 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	26,20 €
Kleine Portion	23,20 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	7,00 €
Hausgemachter Birnenstrudel an Schokoladensauce und Vanilleeis	11,00 €
Bayrische Vanillecreme an Pflaumenkompott	10,00 €
Schokoladenküchlein an glacierten Apfelspalten mit Walnusseis	11,00 €
„Blaues Holunder-Wunder“	
Vanilleeis mit Holunderbeerengelee und Sahne	8,00 €
Eisbecher „Noisette“	
Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,00 €

Forelle filetieren 2,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €



Speisenauswahl ab 17:00 Uhr

Suppen:

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,60 €
Kresserahmsuppe	7,60 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,90 €

Vorspeisen:

Hausgemachtes Töttchen dazu Baguette	12,70 €
Weinbergsschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	16,70 €
Hausgebeizter Lachs an Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	16,70 €
„Schwedenteller“ geräuchertes Forellenfilet, gebeizter Lachs, Pfeffermakrele mit Senf-Dill-Sauce an Salatbukett dazu Baguette und Butter	16,70 €

Vegan / Vegetarische Hauptgerichte:

Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch mit Kräuterreis und Salat in Vinaigrette	23,00 €
Auflauf von Gnocchi, Hokkaidokürbis, Kokosmilch und Kürbiskernen mit Hartkäse überbacken dazu Salat in Vinaigrette	23,00 €
Herbstliche „Pilzpflanne“ in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	23,00 €

Hauptgerichte:

Blattsalate in Himbeerdressing mit gebratener Maispoulardenbrust, Baguette und Butter	24,00 €
zwei Schweinerückenschnitzel an Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat	22,00 €
<i>Kleine Portion</i>	18,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	26,20 €
<i>Kleine Portion</i>	23,20 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	26,20 €
<i>Kleine Portion</i>	23,20 €
Maispoulardenbrust an Pflaumensauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat	26,50 €

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	28,00 €
Wildschweinrücken mit Senfkruste, Kürbisgemüse, Kürbiskernpesto, Röstkartoffeln und Salat	31,50 €
<i>Kleine Portion</i>	22,00 €
Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salat	35,80 €
Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	38,00 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	39,00 €
Lammkarree mit Kräutern gebraten an Ratatouille dazu Gratinkartoffeln und Salat	37,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	28,20 €
<i>Forelle filetiert</i>	30,20 €
Forelle gebraten mit Mandeln, zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	29,20 €
<i>Forelle filetiert</i>	31,20 €
Gebratenes Zanderfilet auf Muskatkürbisgemüse mit Kürbiskernpesto, dazu Salzkartoffeln und Salat	30,00 €
<i>Kleine Portion</i>	26,50 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	7,00 €
Hausgemachter Birnenstrudel an Schokoladensauce und Vanilleeis	11,00 €
Bayrische Vanillecreme an Pflaumenkompott	10,00 €
Schokoladenküchlein an glacierten Apfelspalten mit Walnusseis	11,00 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör und Sahne	9,00 €
„Blaues Holunder-Wunder“ Vanilleeis mit Holunderbeerengelee und Sahne	8,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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



Kinderkarte Gasthaus Stevertal =

Rindfleischsuppe mit Eierstich,
Grießklößchen und Blumenkohl 7,90 €

Schweineschnitzel mit
Möhrengemüse und Pommes frites 15,00 €

Gebratenes Forellenfilet mit
zerlassener Butter, Brokkoli,
Salzkartoffeln und Salat 16,50 €

Fischstäbchen mit Möhren und
Salzkartoffeln 12,50 €

Hausgemachte Spätzle mit Tomatensauce 7,50 €

Chicken-Nuggets mit
Pommes frites 11,50 €

