

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

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 24,80 €

Schweineschnitzel „Westfälisch“ mit Spargel-Schinkenröllchen, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 27,00 €

Kalbsbraten mit Rosmarinsauce, buntem Gemüse, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 30,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Salat

Gedeck 26,00 €

Blattsalate in Caesar Dressing mit Rinderfiletstreifen, Hartkäsechip, Baguette und Butter

Gedeck 23,00 € *Vegetarisch*

Hackbällchen auf buntem Gemüse in Rahm dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

Gedeck 21,50 € *Vegetarisch*

Blattsalate in Balsamico Dressing mit gebratenen Champignons, Baguette und Butter

Gedeck 26,00 €

Maispoulardenbrust an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzlen und Salat

Gedeck 22,50 €

Dicke Bohnen mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln

Gedeck 23,00 € *Vegetarisch*

Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat

Gedeck 37,80 €

Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzlen und Salatteller

Gedeck 22,00 €

Holländische Matjes mit Speckstippe, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Gedeck 30,00 €

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse in Rahm mit Salzkartoffeln und Salat

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

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

Gedeck 29,00 € *filetiert gebraten 31,00 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 23,00 €

Sauerbraten in Rosinensauce mit Salzkartoffeln, Salat und Apfelmus

Seniorenteller 26,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse in Rahm mit Salzkartoffeln und Salat

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

Suppen

Vegane Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	7,40 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,80 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	16,00 €
Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch mit Kräuterreis dazu Salat in Vinaigrette	23,00 €
Rumpsteak mit Speck-Pfifferlingen, Sauce Béarnaise, Röstkartoffeln und Salat	39,50 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	20,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	28,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	29,00 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	26,00 €
Kleine Portion	23,00 €
Dicke Bohnen mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	22,50 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	7,00 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	9,00 €
Hausgemachtes Tiramisu an Erdbeersalat	9,50 €
Braunes und weißes Mousse au chocolat mit frischen Beeren	10,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €

Suppen:

Vegane Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	7,40 €
Kresserahmsuppe	7,40 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,80 €

Vorspeisen:

Hausgemachtes Töttchen dazu Baguette	12,50 €
Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	16,50 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	16,50 €
„Schwedenteller“ geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Matjes mit Senf-Dill-Sauce an Salatbukett dazu Baguette und Butter	16,50 €

Vegan / Vegetarische Hauptgerichte:

Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch mit Kräuterreis und Salat in Vinaigrette	23,00 €
Vegetarischer Auflauf von Pilzen, Lauch und Kartoffeln mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Käse überbacken dazu Salat in Vinaigrette	23,00 €
„Pilzpfanne“ Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce dazu Serviettenknödel und Salat	23,00 €
Blattsalate in Caesar Dressing mit gebratenen Champignons, Hartkäsechip, Baguette und Butter	21,50 €

Hauptgerichte:

Blattsalate in Caesar Dressing mit Hartkäsechip, dazu gebratene Maispouardenbrust, Baguette und Butter	24,00 €
oder gebratene Riesengarnelen, Baguette und Butter	26,00 €
Dicke Bohnen mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	22,50 €
Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce, Pommes frites u. Salat	22,50 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	26,00 €
<i>Kleine Portion</i>	23,00 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	26,00 €
<i>Kleine Portion</i>	23,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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

Hauptgerichte:

Landschweinrückensteak mit einer Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat	28,00 €
Schweinelendchen mit Senfkruste, Spitzkohlgemüse, Salzkartoffeln und Salat	28,80 €
<i>Kleine Portion</i>	23,80 €
Rumpsteak mit Speck-Pfifferlingen, Sauce Béarnaise, Röstkartoffeln und Salat	39,50 €
Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	37,80 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	38,50 €
Lammkarree mit Kräutern gebraten an Ratatouille dazu Gratinkartoffeln und Salat	34,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	28,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	30,00 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	29,00 €
<i>Forelle filetiert</i>	31,00 €
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Salat	30,00 €
<i>Kleine Portion</i>	26,50 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	7,00 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	9,00 €
Hausgemachtes Tiramisu an Erdbeersalat	9,50 €
Braunes u. weißes Mousse au chocolat mit frischen Beeren	10,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör 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“)



Kinderkark Gasthaus Stevertal

Rindfleischsuppe mit Eierstich,
Grießklößchen und Blumenkohl 7,80 €

Schweineschnitzel mit
Möhrengemüse und Pommes frites 14,00 €

Gebratenes Forellenfilet mit
zerlassener Butter, Brokkoli,
Salzkartoffeln und Salat 14,50 €

Fischstäbchen mit Möhren und
Salzkartoffeln 10,50 €

Hausgemachte Spätzle mit Tomatensauce 7,50 €

Chicken-Nuggets mit
Pommes frites 11,00 €

