



Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Beispiel der täglich
wechselnden
Mittagskarte
(12:00 -14:15)

Gedeck 20,00 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 20,00 €

Kasselerrückensteak mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 21,50 €

Geschmorte Rinderwade in Malzbiersauce mit Wurzelgemüse, Serviettenknödeln und Salat

Gedeck 23,50 €

Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 27,80 €

Rehagout mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle, Salat und Apfelmus

Gedeck 25,00 €

Landschweinrückensteak mit Rosmarinkruste, grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

Gedeck 20,50 € *Vegetarisch*

Hausgemachter Pilzstrudel an Lauchgemüse in Rahm dazu Salat

Gedeck 20,50 € *Vegan*

Gemüsecurry in Kokosmilch dazu Reis und Salat in Vinaigrette

Gedeck 34,00 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salatteller

Gedeck 27,00 €

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse in Rahm mit Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 28,00 €

Lachsforellenfilet gebraten dazu Senfsauce, Blattspinat, 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 17,00 €

Schweinsroulade nach „Hausfrauen-Art“ dazu Erbsen + Möhren, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 24,00 €

Lachsforellenfilet gebraten dazu Senfsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

**Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeit mehr
(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 €
Stevertalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	17,00 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	22,00 €

Suppen

Vegane Baumberger Bärlauchrahmsuppe	7,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €
Kraftbrühe von der Maispoularde mit Grießnocken	7,50 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	12,50 €
Hausgemachtes Töttchen mit Baguette	10,50 €
Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch dazu Reis und Salat in Vinaigrette	19,50 €
Münsterländer Landschweinrückensteak (offene Stallhaltung) mit einer Thymiankruste überbacken dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	25,00 €
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 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Erdbeer-Panna Cotta mit Mangokompott	8,50 €
Crème brûlée mit Tonkabohne und frischen Früchten	8,80 €
Braune Mousse au Chocolat mit Mirabellensauce und Früchten	10,50 €
Eisbecher „Noisette“	
Vanille-, Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €



Speisen ab 17⁰⁰

Gasthaus Stevertal

Suppen:

Vegane Baumberger Bärlauchrahmsuppe	7,00 €
Kresserahmsuppe	7,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €
Kraftbrühe von der Maispoularde mit Grießnocken	7,50 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	15,50 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	15,50 €
Geräucherte Entenbrust an Linsensalat mit Baguette u. Butter	16,50 €

Vegetarische/Vegane Hauptgerichte:

Vegane Ravioli gefüllt mit Pilzen in tomatisiertem Zucchini-Paprikagemüse dazu Salat in Vinaigrette	19,50 €
Veganes Gemüsecurry in Kokosmilch mit Reis und Salat	19,50 €
Hausgemachter Pilzstrudel mit toskanischem Bohnengemüse u. Salat	19,50 €

Hauptgerichte:

Hausgemachte offene Wildschweinmaultaschen mit Champignonrahmsauce und Salat	19,50 €
<i>Kleine Portion</i>	16,50 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat	20,00 €
<i>Kleine Portion</i>	17,00 €
Geschmorte Rinderwade in Malzbiersauce mit Wurzelgemüse, Serviettenknödel und Salat	21,50 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,50 €
<i>Kleine Portion</i>	20,50 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	23,50 €
<i>Kleine Portion</i>	20,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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



Hauptgerichte:

Münsterländer Landschweinerückensteak (aus offener Stallhaltung) mit einer Rosmarinkruste überbacken dazu grüne Bohnen, Röstkartoffeln und Salat	25,00 €
Schweinemedallions mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Salat	26,00 €
<i>Kleine Portion</i>	23,00 €
Rumpsteak an Pfeffer-Cognac-Sauce dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,00 €
Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahm-Sauce mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	34,50 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	36,50 €
Lammrücken in Kräutern gebraten an toskanischem Bohnengemüse, Gratinkartoffeln und Salat	32,00 €
Forelle „blau“ (<u>gekocht</u>) oder „Müllerin Art“ (<u>gebraten</u>) 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 Hummersauce mit Linsengemüse, Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
<i>Kleine Portion</i>	24,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	6,20 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Erdbeer-Panna Cotta an Mangokompott	8,50 €
Crème brûlée mit Tonkabohne und frischen Früchten	8,80 €
Braunes Mousse au Chocolat mit Mirabellensauce und Früchten	10,50 €
Eisbecher „Noisette“	
Vanille-, Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

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