

Dies ist eine Beispiel Mittagskarte.
Unsere Mittagskarte wechselt täglich!

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 21,00 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 17,50 €

Gekochtes Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Gedeck 24,80 €

Rinderschmorbraten mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 28,50 €

Rehragout mit Preiselbeer Birne, hausgemachten Spätzlen und Salat

Gedeck 19,90 € *Vegan*

Gemüsecurry mit Kokosmilch, Kräuterreis und Salat in Vinaigrette

Gedeck 25,50 €

Gekochte Kalbszunge in Madeirasauce mit Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 27,50 €

Schweinelendchen auf Pilzrahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat

Gedeck 26,50 €

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

Gedeck 20,50 €

Grünkohl mit Mettendchen, Kasselerfilet und Röstkartoffeln

Gedeck 30,50 €

Wildschweinerückensteak mit Senfkruste, Brokkoli, Spätzle und Salat

Gedeck 34,50 €

Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Pommes frites und Salatteller

Gedeck 28,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 25,50 € *filetiert gebraten 27,50 €*

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

Gedeck 26,50 € *filetiert gebraten 28,50 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 17,00 €

Grünkohl mit Kasselerfilet und Röstkartoffeln

Seniorenteller 25,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, 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	14,50 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	14,50 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	14,50 €
Holländischer Gouda	14,50 €
Stevortalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	17,50 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	22,50 €

Suppen

Maronencremesuppe mit Schwarzbrot	7,00 €
Westfälische Hochzeitsuppe mit Einlage	7,50 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	14,00 €
Vegane Ravioli in fruchtiger Tomatensauce dazu Salat in Vinaigrette	19,90 €
Rumpsteak mit Markkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,50 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	19,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	25,50 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	26,50 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	24,50 €
Kleine Portion	21,50 €
Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	20,50 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	6,50 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,50 €
Vanille-Spekulatius-Parfait an Glühweinkirschen	9,50 €
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	9,00 €
Hausgemachter Rumtopf mit Bayrische Vanillecreme	9,50 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €

Suppen:

Maronencremesuppe mit Schwarzbrot	7,00 €
Kresserahmsuppe	7,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	15,80 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	15,80 €
Hausgemachtes Töttchen mit Baguette	11,00 €

Vegetarisch /Vegane Hauptgerichte:

Rote Bete Taler auf Wirsinggemüse in Rahm dazu Salat	19,90 €
Vegane Ravioli in fruchtiger Tomatensauce dazu Salat in Vinaigrette	19,90 €
Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch, dazu Kräuterreis und Salat in Vinaigrette	19,90 €

Hauptgerichte:

Grünkohl mit Mettendchen, Kasseler und Röstkartoffeln	20,50 €
Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites und Salat	21,00 €
<i>Kleine Portion</i>	<i>18,00 €</i>
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	24,50 €
<i>Kleine Portion</i>	<i>21,50 €</i>
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	24,50 €
<i>Kleine Portion</i>	<i>21,50 €</i>
Rehragout mit gefüllter Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Spätzle und Salat	28,50 €
<i>Kleine Portion</i>	<i>25,50 €</i>

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	26,50 €
Schweinelendchen mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat <i>Kleine Portion</i>	27,50 € 23,50 €
Rumpsteak mit einer Markkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,50 €
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffer-Sauce dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	34,70 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	36,60 €
Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce, Birne, Rahmwirsing, Spätzle und Salat	38,80 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat <i>Forelle filetiert</i>	25,50 € 27,50 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat <i>Forelle filetiert</i>	26,50 € 28,50 €
Gebratenes Zanderfilet an Grünkohlsauce mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat <i>Kleine Portion</i>	28,50 € 25,50 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	6,50 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,50 €
Vanille-Spekulativ-Parfait an Glühweinkirschen	9,50 €
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	9,00 €
Hausgemachter Rumtopf mit Bayrisch Vanillecreme	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 lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)



Kinderkarte

Gasthaus Stevertal

Rindfleischsuppe mit Eierstich, Grießklößchen und Blumenkohl	7,50 €
Schweineschnitzel mit Möhrengemüse und Pommes frites	12,50 €
Gebratenes Forellenfilet mit zerlassener Butter, Brokkoli, Salzkartoffeln und Salat	12,50 €
Fischstäbchen mit Möhren und Salzkartoffeln	10,50 €
Hausgemachte Spätzle mit Tomatensauce	7,00 €
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	9,80 €



© artus-art.com

