

12^{te} - 14^{te}

Speisenkarte

Dies ist eine Beispiel Mittagskarte.
Unsere Mittagskarte wechselt täglich!

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 20,50 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 24,50 €

Gekochte Kalbszunge in Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 29,80 €

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

Gedeck 25,50 €

Landschweinrückensteak mit Rosmarinkruste dazu grüne Bohnen, Pommes frites und Salat

Gedeck 23,50 €

Sauerbraten in Rosinensauce dazu Rotkohl, Kartoffelklöße und Salat

Gedeck 19,00 €

Vegetarisch

Herbstliche „Pilzpfanne“ dazu gebratene Serviettenknödel und Salat

Gedeck 17,50 €

Vegetarisch

Blattsalate in Balsamico-Dressing dazu gebratene Pilze, Baguette und Butter

Gedeck 19,50 €

Vegan

Auflauf von Gnocchi, Hokkaidokürbis, Kokosmilch und Kürbiskernen dazu Salat in Vinaigrette

Gedeck 29,80 €

Rinderhüftsteak an Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salatteller

Gedeck 25,50 €

Schweinefiletspitzen in Senf-Kräutersauce dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

Gedeck 25,50 €

Gebratenes Bachsaiblingfilet an Meerrettichsauce mit Rote-Bete-Gemüse, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 28,00 €

Gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse dazu Kräuterreis 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 20,50 €

Gekochte Kalbszunge in Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 22,50 €

Gebratenes Bachsaiblingfilet an Meerrettichsauce mit Rote-Bete-Gemüse, 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	14,00 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	14,00 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	14,00 €
Holländischer Gouda	14,00 €
Steventalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	17,00 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	22,00 €

Suppen

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,00 €
Westfälische Hochzeitsuppe mit Einlage	7,50 €

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	12,50 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu Serviettenknödel und Salat	19,00 €
Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,00 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	18,80 €
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 Kleine Portion	23,50 € 20,50 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	6,20 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Bayrisch Creme an Rotweinpflaumen	8,00 €
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	8,80 €
Schokoladen-Grießflammerl an Birnenkompott	9,00 €
Beschwipste Brombeeren mit Walnuss- und Vanilleeis, Sahne	9,00 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,00 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

Forelle filetieren 2,00 €

Suppen:

Speisenauswahl ab 17:00 Uhr

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,00 €
Kresserahmsuppe	7,00 €
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen	7,50 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	7,50 €

Vorspeisen:

Weinbergschnecken „Burgunder Art“ im Häuschen überbacken	15,80 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Blattsalaten und Sauerrahm	15,80 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel und Salat	19,00 €
Hausgemachter Pilzstrudel auf Lauchgemüse in Rahm dazu Salat	19,80 €
Veganer Auflauf von Gnocchi, Hokkaidokürbis, Kokosmilch und Kürbiskernen dazu Salat in Vinaigrette	19,50 €

Hauptgerichte:

Kasselerrücken vom Grill mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,80 €
Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites und Salat	20,50 €
<i>Kleine Portion</i>	17,50 €
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 €
Rehragout mit gefüllter Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Spätzle und Salat	27,80 €
<i>Kleine Portion</i>	24,80 €

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	25,50 €
Schweinelendchen an Pflaumensauce dazu Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat	26,50 €
<i>Kleine Portion</i>	22,50 €
Rumpsteak mit einer Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,00 €
Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	34,50 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	36,50 €
Wildschweinrücken mit einer Senfkruste überbacken dazu Kürbisgemüse, Röstkartoffeln und Salat	30,50 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) 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 €
Zanderfilet auf Muskatkürbisgemüse dazu Kürbiskern-Pesto, Salzkartoffeln und Salat	28,00 €
<i>Kleine Portion</i>	25,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	6,20 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,00 €
Bayrisch Creme an Rotweinpflaumen	8,00 €
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	8,80 €
Schokoladen-Grießflammeri an Birnenkompott	9,00 €
Beschwipste Brombeeren mit Walnuss- und Vanilleeis, Sahne	9,00 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, 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“)



Kinderkarte

Gasthaus Stevertal

Rindfleischsuppe mit Eierstich,
Grießklößchen und Blumenkohl 7,50 €

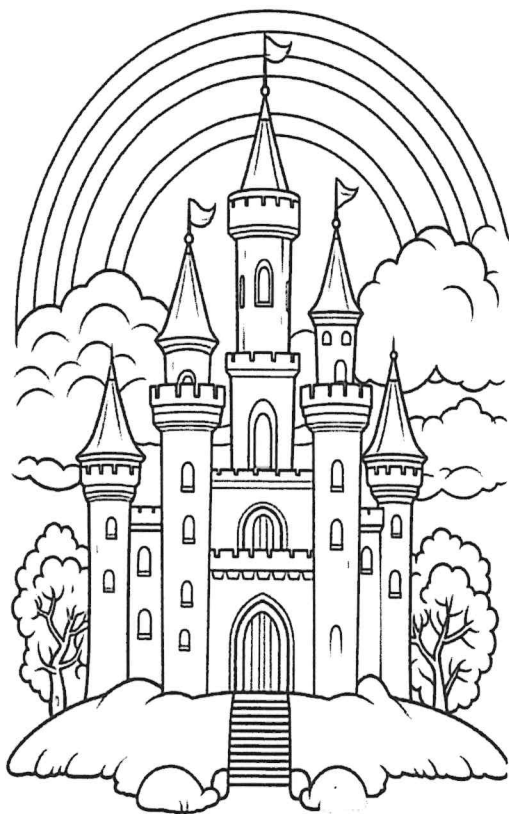
Schweineschnitzel mit
Möhrengemüse und Pommes frites 12,50 €

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

