

Dies ist eine Beispiel Mittagskarte.
Unsere Mittagskarte wechselt täglich!

Speisenkarte

Zu jedem Gedeck: Tagessuppe und Tagesdessert

Gedeck 20,60 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salat

Gedeck 22,50 €

Frische Hirschleber mit Apfelscheiben, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Salat

Gedeck 29,90 €

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

Gedeck 21,00 €

Rouladen vom Jungschweinerücken „Hausfrauen Art“ dazu Rotkohl, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 24,20 €

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Salat

Gedeck 19,50 € *Vegetarisch*

Herbstliche „Pilzpfanne“ dazu gebratene Serviettenknödel und Salat

Gedeck 19,90 € *Vegan*

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

Gedeck 28,20 €

Rehragout mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle, Salat und Apfelmus

Gedeck 26,80 €

Schweinelendchen an Pflaumensauce mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat

Gedeck 34,00 €

Rumpsteak an Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller

Gedeck 25,80 €

Landschweinrückensteak mit Kräuterkruste dazu grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Salat

Gedeck 28,20 €

Zanderfilet gebraten an Rieslingsauce mit Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Salat

Gedeck 24,70 € *filetiert gebraten 26,70 €*

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

Gedeck 25,70 € *filetiert gebraten 27,70 €*

Forelle gebraten mit Mandeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Seniorenteller 21,10 €

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Salat

Seniorenteller 25,20 €

Rehragout mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle, Salat und Apfelmus

Seniorenteller 24,20 €

Zanderfilet gebraten an Rieslingsauce mit Mandelbrokkoli, 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“)***



Gasthaus Stevertal

Unsere Speisen in der Zeit von 14.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Schnittchen:

Knochenschinken mit Kartoffelsalat	14,20 €
Luftgetrockneter Mettwurst mit Kartoffelsalat	14,20 €
Kasslerscheiben mit Kartoffelsalat	14,20 €
Holländischer Gouda	14,20 €
Stevortalplatte mit Ei und Kartoffelsalat	17,20 €
Portion westf. Knochenschinken mit Brot und Butter	22,20 €

Suppen

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

Hauptspeisen

Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	13,00 €
Herbstliche „Pilzpfanne“ in Kräuterrahmsauce dazu Serviettenknödel und Salat	19,50 €
Rumpsteak mit Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,00 €
Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat	19,00 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin“ (gebraten) mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Salat	24,70 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	25,70 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,60 €
Kleine Portion	20,60 €

Dessert

Westfälische Herrencreme	6,40 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,20 €
Bayrisch Creme an Rotweinpflaumen	8,20 €
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	8,80 €
Schokoladen-Grießflammeri an Birnenkompott	9,20 €
Beschwipste Brombeeren mit Walnuss- und Vanilleeis, Sahne	9,20 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,20 €

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	19,50 €
Hausgemachter Pilzstrudel auf Lauchgemüse in Rahm dazu Salat	19,90 €
Veganer Auflauf von Gnocchi, Hokkaidokürbis, Kokosmilch und Kürbiskernen dazu Salat in Vinaigrette	19,90 €

Hauptgerichte:

Kasselerrücken vom Grill mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,90 €
Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites und Salat	20,60 €
<i>Kleine Portion</i>	17,60 €
Gekochtes Rindfleisch in westfälischer Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Salat	23,60 €
<i>Kleine Portion</i>	20,60 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Apfelmus und Salat	23,60 €
<i>Kleine Portion</i>	20,60 €
Rehragout mit gefüllter Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Spätzle und Salat	28,20 €
<i>Kleine Portion</i>	25,20 €

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	25,80 €
Schweinelendchen an Pflaumensauce dazu Mandelbrokkoli, Kroketten und Salat	26,80 €
<i>Kleine Portion</i>	22,80 €
Rumpsteak mit einer Pfefferkruste überbacken dazu Röstkartoffeln und Salatteller	34,00 €
Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	34,70 €
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und Salat	36,60 €
Wildschweinrücken mit einer Senfkruste überbacken dazu Kürbisgemüse, Röstkartoffeln und Salat	30,80 €
Forelle „blau“ (gekocht) oder „Müllerin Art“ (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	24,70 €
<i>Forelle filetiert</i>	26,70 €
Forelle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	25,70 €
<i>Forelle filetiert</i>	27,70 €
Zanderfilet auf Muskatkürbisgemüse dazu Kürbiskern-Pesto, Salzkartoffeln und Salat	28,20 €
<i>Kleine Portion</i>	25,00 €

Dessert:

Westfälische Herrencreme	6,40 €
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	8,20 €
Bayrisch Creme an Rotweinpflaumen	8,20 €
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Früchten	8,80 €
Schokoladen-Grießflammeri an Birnenkompott	9,20 €
Beschwipste Brombeeren mit Walnuss- und Vanilleeis, Sahne	9,20 €
Eisbecher „Noisette“ Schokoladen-, Walnusseis mit Krokant, Likör, Sahne	9,20 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

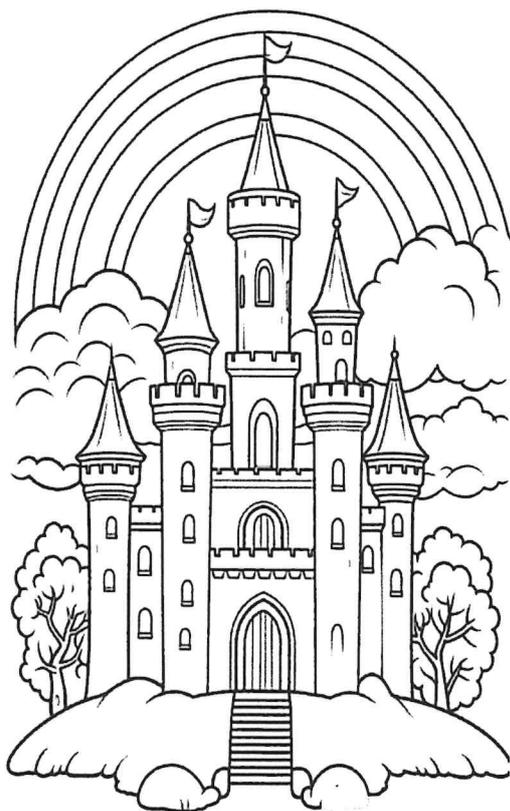
Zum Einpacken von Speisen, haben wir keine Möglichkeiten mehr, bringen Sie lieber etwas mit!
(neue Gesetzgebung „Mehrwegverpackung“)



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

