



Steinhoff
Hotel & Gastronomie ★★★

Alles Tolle aus der Knolle

VORSPEISEN

Kartoffel-Tatar -vegan-

Fein gewürfelte Kartoffeln
mit Gurke, Schalotten,
Kapern, Senf-Vinaigrette,
Kräutern und Rote-Bete-
Creme, dazu Baguette

9,50 €

als "Biss"-chen 5,00

Kartoffel- Cappuccino

Cremiges
Kartoffelsüppchen mit
Kartoffelstroh
und Schnittlauch.

7,90 €

als "Biss"-chen 3,50

Reibeplätzchen "Wald & Wiese"

2 Reibeplätzchen mit
Champignons in Rahm,
herzhaft mit
Käse überbacken.

8,50 €

als "Biss"-chen 4,50



KARTOFFEL- HAUPTGÄNGE

Lachs im Knusperkleid

Ein saftiges Stück Lachs trifft auf die gute alte Kartoffel. Die macht sich fein, wirft sich in ihr knusprigstes Kleid und sorgt dafür, dass der Lachs innen wunderbar saftig bleibt. Außen goldbraun und kross, innen zart – so kann sich die Knolle durchaus sehen lassen. Mit Buttermöhrchen und Zitronen-Dill-Sauce.

24,90 €

Saltim Bocca "alla Romana"

Zarte Hähnchenbrust im Schinken-Salbei-Mantel, dazu eine kräftige Paprika-Tomatensoße, Kartoffelgratin und ein bunter Beilagensalat

21,90 €

**als kleine Portion
18,90 €**



Steinhoffs Knollen-Burger

Saftiges Rinderpatty im krossen Tiger-Bun mit Kartoffelrösti, knusprigem Bacon, Salat, Tomate und Emmentaler Käsecreme. Dazu Grillkartoffeln, Kräutercreme und Krautsalat.

18,50 €





Steinhoff
Hotel & Gastronomie ★★★

Knollen-Schichtwerk

Kartoffeln, Kürbis und würziges Hackfleisch von Schwein und Rind herzhaft geschichtet und mit Käse goldbraun gratiniert.

18,90 €

kleinere Portion 15,90 €

"Biss"-chen 5,50 €

Ochse und Erdapfel

Saftig geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus auf cremigem Kartoffelstampf mit geschmortem Wurzelgemüse.



25,90 €

als kleinere

Portion

22,90 €

Kartoffel-Waffel "Herbstgenuss"

Herzhafte Kartoffelwaffel mit Waldpilzen in Rahm, Parmesan, und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Blattsalat mit Schmanddressing

18,90 €

als kleinere Portion

15,90 €

Zur Jahrhundertwende kreierten die Zwillingbrüder Carl und Anton Veltins mit dem richtigen Händchen und viel Fingerspitzengefühl das Grevensteiner Bier, das bis 1926 weit über die Grenzen hinaus bekannt und beliebt war.

Grevensteiner

0,3 l = 3,30 €

0,5 l = 5,00 €

DESSERTS

"Knödelgold & Pflaumenglück"

In guter Butter gebratene Mini-Kartoffelknödel mit warmen Pflaumenragout.

7,50 €

als "Biss"chen **3,50 €**

Kartoffel-Vanille-Creme "Herbstliebe"

mit Apfel-Zimt-Kompott und karamellisiertem Mandelcrunch, dazu einen frisch gebrühten Espresso

9,50 €

Sauerländer Tropfen

Enzianwurzeln, Lorbeerblätter, Veilchenwurzeln, Tausend-güldenkraut, Nelken, Johannis-brot, Ingwer. Diese und noch andere Kräuter ergeben den beliebten Geschmack des Sauerländer Tropfens, mit reinem Bienenhonig veredelt

2 cl = 3,00 €



Unsere nächste Kampagne heißt
"WILDE Zeiten bei Steinhoffs" und findet
vom 6. bis 26. November 2026 statt.