

STEINHOFF Hotel & Gastronomie

Suppen und Vorspeisen

- hierzu reichen wir Baguettebrot -

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen 6,50

Gulaschsuppe mit reichlich Rindfleischstückehen 7,90

mit Sonnenblumenkernen 7,00

Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan 14,50

Carpaccio von der Roten Bete mit Ruccola, Avocado und Sonnenblumenkernen 12,50

--- Der Ruccola wird beim Carpaccio mit Honig-Senf-Balsamico-Dressing angerichtet. ---

Möchtest Du gerne einen Liter unserer Suppe mit nach Hause nehmen? Frag uns einfach... manchmal hat unser Küchenteam auch noch andere Suppen gekocht.

Unsere Klassiker

Blattsalat mit marinierten Hähnchenfiletstreifen dazu Haus-Dressing oder Essig-Öl-Dressing und Baguette 15,90 (kleinere Portion 12,90)

FON: +49 2721 97470 FAX: +49 2721 974728 MAIL: info@steinhoff.nrw



STEINHOFF Hotel & Gastronomie

Weizen-Tortilla-Wrap, gefüllt mit marinierten Hähnchenfiletstreifen

Frischkäse und Salat mit Haus-Dressing 15,90

mit Rote Beete Chutney, **Falafelbällchen** und Salat mit Essig-Öl-Dressing 14,90

"Steinhoffs Krüstchen" - Schnitzel auf Röstinchen mit Champignonrahmsoße überzogen, darauf ein Spiegelei, dazu einen Salat 19,90 (kleinere Portion 16,90)

Schweineschnitzel - wahlweise mit Champignon- oder Zigeunersoße oder Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites und Salat 17,90

(kleinere Portion 14,90)

"Steinhoffs Grillteller" - Kurzgebratenes von Rind, Schwein und Geflügel, mit Kräuterbutter, Speckbohne, Röstkartoffeln und Salat 26,50

"Kutscher-Pfanne" - Schweinefilet mit Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle belegt, dann mit Käse überbacken, dazu einen Salat 24,90 (kleinere Portion 21,50)

Pulled Pork mit Barbecue-Soße, dazu Grillkartoffeln, Kräutercreme und Krautsalat 17,90 (kleinere Portion 14,90)

Rumpsteak mit Kräuterbutter –nach Wunsch gebraten –, dazu Röstinchen und Salat 200gr. 29,90 – 300gr. 37,50 – 500gr. 47,00

FON: +49 2721 97470 FAX: +49 2721 974728 MAIL: info@steinhoff.nrw



STEINHOFF Hotel & Gastronomie

Wildragout mit Spätzle, dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren 21,90 (kleinere Portion 18,90)

Lachsfilet auf Bandnudeln mit Limettensoße, dazu einen Salat 25,90

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis 8,90 (Dauer ca. 20 Minuten)

Pfannkuchen mit Vanillequark gefüllt, dazu Früchteragout 7,50

Himbeer- und Zitronensorbet 4,20 (laktosefrei)

Steinhoffs Dessertteller - eine süße Versuchung mit dreierlei Dessert - 9,20

vanilleeis mit Beerensoße und Sahne 7,20

<u>Unser besonderer Tipp zum Dessert:</u>

<u>Ramazotti Crema (der Cremelikör mit Cappuccino-Note)</u>

<u>2cl 3,00</u>

Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt bei

STEINHOFF Hotel & Gastronomie

FON: +49 2721 97470 FAX: +49 2721 974728 MAIL: info@steinhoff.nrw