



STEINHOFF Hotel & Gastronomie

Suppen und Vorspeisen

– hierzu reichen wir Baguettebrot –

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen 6,50

Gulaschsuppe mit reichlich Rindfleischstückchen 7,90



Orientalische Linsen-Kichererbsen-Suppe
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)

Weizen-Tortilla-Wrap, gefüllt mit marinierten
Hähnchenfiletstreifen
Frischkäse und Salat mit Haus-Dressing 15,90
oder



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



STEINHOFF Hotel & Gastronomie

„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

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

Grünkohl mit Kassler und Mettwurst, dazu Röstkartoffeln 16,90
(kleinere Portion mit Mettwurst oder Kassler 13,90 €)



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)



Vanilleeis mit Beerensoße und Sahne 7,20

Unser besonderer Tipp zum Dessert:

Ramazotti Crema (der Cremelikör mit Cappuccino-Note)

2cl 3,00

Steinhoffs „Biss-chen“

Unsere „Biss-chen“ sind leider nicht bei größeren Gruppen bestellbar.

--- Nur bis max. 10 Personen. ---

Drei Biss-chen“ haben ungefähr die Größe eines Hauptgerichtes und
wenn Ihr von einem Gericht gerne eine große Portion möchte,
dann bestellt das Gericht einfach 3-mal.

Gebundenes **Grünkohlsüppchen** mit Mettwurstchips 3,90

(Vorspeisenportion 7,50)



Reibeplätzchen mit gebratenen **Champignons**
und Käse gratiniert 4,50



Kürbis-Risotto mit Zuckerschoten 4,50



STEINHOFF Hotel & Gastronomie

Lachs-Gemüse-Ragout auf Schupfnudeln 6,50

Scheiben von der Rinderroulade auf Apfelrotkohl 7,50

 **Hausgemachte Ravioli** mit **Pilzfüllung** auf Rahmwirsing 6,00

Hirschsteak in Pankopanade auf Kartoffelgratin 9,00

 **Zwetschgenragout** mit Amaretto-Quark-Creme
und Amarettini 3,50

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

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

STEINHOFF Hotel & Gastronomie