

Suppen

Rinderkraftbrühe 5,50 €

– mit Klößchen, Eierstich und noch mehr –

Gulaschsuppe 6,50 €

– leicht scharf, mit vielen Rindfleischstückchen –

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 6,00 €

*Möchten Sie einen Liter Suppe mit
nach Hause nehmen? Gerne...*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Ruccola und Parmesan 11,50 €

Reibeplätzchen mit Champignon-Lauch-Rahm

und Käse überbacken an Salatbukett 5,00 €

(große Portion –als Hauptgericht mit Beilagensalat 13,50 €)

Hauptgerichte

„Steinhoffs Grillteller“

Filetstücke von Rind, Schwein und Geflügel, mit Kräuterbutter, Speckbohne, Röstkartoffeln und Salat 21,50 €

„Kutscher-Pfanne“

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle belegt, dann mit Käse überbacken, dazu einen Salat 20,50 € (kleinere Portion 17,50 €)

„Steinhoffs Krüstchen“

Schnitzel auf Röstlinchen mit Champignonrahmsauce überzogen, darauf ein Spiegelei, dazu einen Salat 16,50 €
(kleinere Portion 14,00 €)

Schweineschnitzel

– wahlweise mit Champignonrahmsauce
oder Zigeunersauce oder Pfefferrahmsauce,
dazu Pommes frites und Salat 15,50 €
(kleinere Portion 12,50 €)

Hauptgerichte

Pulled Pork mit Barbecue-Soße,
dazu Grillkartoffeln, Kräutercrème und Kraut Salat
15,00 € (kleinere Portion 12,50 €)

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Frischkäse-Füllung
mit geschmelzten Zwiebeln und Käse gratiniert, dazu Salat 15,00 €
(kleinere Portion 12,00 €)

Blattsalat mit marinierten *Hähnchenfiletstreifen*
dazu Haus-Dressing oder Essig-Öl-Dressing
und Baguette 13,00 € (kleinere Portion 10,00 €)

Gebratene *Semmelknödelscheiben* mit
angeschwenkten Cocktailtomaten und
Champignons auf Rucola 15,00 € (kleinere Portion 12,00 €)

Weizen-Tortilla-Wrap,
gefüllt mit marinierten *Hähnchenfiletstreifen*
Frischkäse und Salat mit Haus-Dressing 13,00 €

Hauptgerichte

Rumpsteak mit Balsamico-Schalotten-Soße,

dazu Röstlinchen und Salat

200gr. 25,50 € - 300gr. 31,50 € - 500gr. 39,50 €

Lachsfilet und Riesengarnelen auf Bandnudeln mit

Limettensauce, dazu einen Salat 21,50 €

Schweinefilet, mit Mett gefüllt, an Landbiersauce

mit Kürbis-Kartoffel-Stampf 18,50 € (kleinere Portion 15,50 €)

Wildragout mit Spätzle, Apfelkompott

und Preiselbeeren 17,50 € (kleinere Portion 15,00 €)

Hähnchenbrustfilet in Pankopanade an Curryrahmsauce

dazu Erbsen-Reis 17,50 € (kleinere Portion 15,00 €)

Kürbis-Risotto -vegan- mit Falafel-Bällchen und

Kürbis-Chutney 13,00 € (kleinere Portion 11,00 €)

Dessert

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern,
dazu eine Kugel Vanilleeis 7,00 € (Dauer ca. 20 Minuten)*

Milchreis mit Pflaumenragout 5,00 €

Himbeer- und Zitronensorbet 3,50 € (laktosefrei)

Steinhoffs Dessertteller

-eine süße Versuchung mit dreierlei Dessert 7,00 €

Vanilleeis mit Beerensoße und Sahne 5,50 €

Passend zum Dessert –

oder als flüssiges Dessert:

Kempers Schoko Whisky Likör 4cl 6,50 €

Eine harmonische Komposition aus Kempers charakterlichem Roggenwhisky und einer edlen Schokoladenote. Ein besonderer Whisky mit kräftigem Holzton, würzigem Karamell und dem Duft nach Vanille erhält durch den dezenten Anklang von zarter Schokolade aus Criollo-Kakaobohnensplitter einen ganz besonderen Geschmack.

Weißt Du schon alles über uns?

Wir haben...

- * Viel Platz für jegliche Art von Feiern und Veranstaltungen bei uns im Haus*
 - * Eine überdachte Terrasse, die zusätzlich rundum durch Plane geschützt ist*
 - * Langjährige Erfahrung im Catering von 5-500 Pers.*
 - * 15 Gästezimmer*
 - * 1 Kegelbahn (mit ein paar freien Zeiten)*
 - * 1 Planwagen für Fahrten mit dem Trecker*
 - * 1 Kutsche für Rundfahrten mit unseren Pferd*
- ... und noch viel mehr!*



Lisbeth und Else Steinhoff gucken den Männern beim Karten spielen zu



Bäckermeister und Gastwirt
Heinrich Hubert Steinhoff
(gestorben 1971)



Lisbeth Steinhoff im Garten (gestorben 1999)

