

Suppen

Eine Suppe zur Stärkung nach einem Ausflug zum Biggensee oder der Atta-Höhle in Attendorn ist doch wirklich was Tolles!

Rinderkraftbrühe 6,50 €

– mit Klößchen, Eierstich und noch mehr –

Gulaschsuppe 7,50 €

– leicht scharf, mit vielen Rindfleischstückchen –

Spargelcremesuppe 7,50 €

Möchtest Du einen Liter Suppe mit nach Hause nehmen?

Normalerweise gar kein Problem – einfach fragen...

Manchmal haben wir auch noch andere Suppen im Angebot.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Ruccolà und Parmesan 13,50 €

Reibplätzchen mit gekochtem Schinken und Spargel belegt

und mit Käse-Hollandaise überbacken 6,50 €

(große Portion – als Hauptgericht mit Beilagensalat – 19,50 €)

Hauptgerichte

„Steinhoffs Grillteller“

Kurzgebratenes von Rind, Schwein und Geflügel,
mit Kräuterbutter, Speckbohne, Röstkartoffeln und Salat **24,50 €**

Der Sauerländer liebt große Portionen, die richtig satt machen!

„Kutscher-Pfanne“

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und
häusgemachten Spätzle belegt, dann mit Käse überbacken,
dazu einen Salat **23,50 €** (kleinere Portion 20,00 €)

Ein Klassiker aus dem Sauerland – bei uns auf Röstinchen!

„Steinhoffs Krüstchen“

Schnitzel auf Röstinchen mit Champignonrahmsauce überzogen,
darauf ein Spiegelei, dazu einen Salat **18,50 €**
(kleinere Portion 15,50 €)

Schweineschnitzel

– wahlweise mit **Champignon-** oder **Zigeunersauce** oder
Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und Salat **17,50 €**
(kleinere Portion 14,50 €)

Sie waren beim Elspe Festival und haben eine Geschichte von Karl May geguckt? Dann ist das Etwas für Sie!

Pulled Pork mit Barbecue-Soße,
dazu Grillkartoffeln, Kräutercrème und Kräutsalat
17,00 € (kleinere Portion 14,00 €)

Hauptgerichte

*Rumpsteak mit Balsamico-Schalotten-Soße,
dazu Röstlinchen und Salat*

200gr. 29,00 € - 300gr. 36,50 € - 500gr. 45,00 €

Wild geht immer – vor allen Dingen nach einer schönen Wanderung durchs Frettertäl

*Wildragout mit Spätzle, Apfelkompott
und Preiselbeeren 20,00 € (kleinere Portion 18,00 €)*

*Blattsalat mit marinierten Hähnchenfiletstreifen
dazu Haus-Dressing oder Essig-Öl-Dressing
und Baguette 15,00 € (kleinere Portion 12,00 €)*

*Gebratene Semmelknödelscheiben mit
angeschwenkten Cocktailtomaten und
Champignons auf Rucola 17,00 € (kleinere Portion 14,00 €)*

*Weizen-Tortilla-Wrap,
gefüllt mit marinierten Hähnchenfiletstreifen
Frischkäse und Salat mit Haus-Dressing 15,00 €*

oder

*Vegan – mit Rote Beete Chutney, Falafelbällchen
und Salat mit Essig-Öl-Dressing 13,00 €*

Hauptgerichte

In Finnentrop wird leider kein Spargel angebaut, aber seit vielen Jahren beliefert Familie Milsmann uns.

Frischer Spargel

*vom Hof Milsmann aus Rietberg-Mastholte
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu Salzkartoffeln oder Kroketten...*

- 300gr. 17,50 € - 500gr. 22,50 €

Auf Wunsch servieren wir dazu...

Rumpsteak mit Kräuterbutter

200gr. 17,50 € - 300gr. 24,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 7,00 €

Schweinefilet mit Bärlauchsoße 12,00 €

Lachsfilet auf Limettensauce 14,50 €

Blattsalat mit mariniertem Spargel und Champignons

dazu Baguettebrot 18,50 € (kleinere Portion 15,00 €)

*Spargel-Cordon Bleu - mit Spargel, gekochtem Schinken
und Käse gefülltes Cordon Bleu, dazu Kroketten 25,50 €*

Ravioli mit Süßkartoffelfüllung

auf Spargel-Tomaten-Ragout, dazu einen Salat

19,50 € (kleinere Portion 16,50 €)

Dessert

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern,
dazu eine Kugel Vanilleeis 8,00 € (Dauer ca. 20 Minuten)*

*Hausgemachte Schoko-Ravioli mit Quark-Frischkäse-Füllung
auf Beerenragout 7,00 €*

Himbeer- und Zitronensorbet 4,00 € (laktosefrei)

*Steinhoffs Dessertteller
-eine süße Versuchung mit dreierlei Dessert 8,00 €*

Vanilleeis mit Beerensoße und Sahne 7,00 €

*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.