

## ***Kulinarischer Frühling 2023 im***



### **Hausgemachte Suppen**

<b>Klare Rinderkraftbrühe</b> <i>mit gemischter Einlage</i>	5,50 €
<b>Feines Tomatensüppchen</b> <i>mit Sahnehaube</i>	5,50 €
<b>Passierte Kartoffelrahmsuppe</b> <i>mit feinen Rauchlachsstreifen</i>	5,90 €
<b>Wiener Gulaschtopf</b> <i>mit feurigem Paprika</i>	6,50 €

### **Marktfrische Salate mit leckeren Dressings**

<b>Salatteller „Haus Stoffels“</b> <i>mit Bratkartoffeln und Spiegelei</i>	9,50 €
<b>„Stoffels“ Fitnesssteller</b> <i>gemischte Salatplatte nach Saison, Hähnchenbruststreifen und frischem Baguette</i>	11,50 €



## Unsere Ganz – Jahres Klassiker 2022/ 23

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>2 kl. Schweineschnitzel mit Salat</i>	16,50 €
<b>Jägerschnitzel</b> <i>mit Champignons in Rahmsoße und Salat</i>	17,50 €
<b>Zigeuner Schnitzel</b> <i>klassisch feuriger Paprikasauce und gemischtem Salat</i>	17,50 €
<b>„Hawaii Schnitzel“</b> <i>mit Ananas und Käse überbacken</i>	16,90 €
<b>Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust</b> <i>auf Mango-Chili-Sauce mit Kroketten und gemischtem Salat</i>	15,50 €
<b>„Stoffels Schnitzelpfanne“</b> <i>mit Röstzwiebeln, Grillspeck, knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	18,50 €
<b>„Rothaarsteigpfanne“</b> <i>3 kl. Schweinefilets mit Champignons und Röstzwiebeln, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu reichen wir Gemüse der Saison und Bratkartoffeln</i>	19,50 €
<b>Schweinelendchen „Madagaskar“</b> <i>mit pikanter Pfeffersauce und Salat</i>	18,90 €
<b>Rumpsteak</b> (vom argentinischen Rind) <i>Wahlweise mit - feuriger Pfeffersauce und Salat oder gerösteten Zwiebeln oder Kräuterbutter und Salat</i>	29,00 €

Alle Gerichte wahlweise mit knusprigen Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites



## ...unsere „Ganz – Jahres – Klassiker“

**„Dicke Bohnen“** 12,50 €  
*mit geräuchertem Kasseler und Salzkartoffeln*

**„Rindsrouladen“** 17,50 €  
*vom Sauerländer Rindvieh mit Krombacherpilssauce,  
Salzkartoffel und Apfelrotkohl*

**„Hausmacher Sülze“** vom Metzger Kietsch 12,50 €  
*mit knusprigen Bratkartoffeln und Remoulade*

**„Gebratene Blutwurst“** 13,50 €  
*mit knusprigen Bratkartoffeln und Specksauerkraut*

**„Geschmorte Rippchen“** 12,50 €  
*auf Rahmwirsing mit Salzkartoffel*

**„Knusprige Schweinshaxe“** 15,80 €  
*auf Specksauerkraut mit knusprigen Bratkartoffeln*

**„Sauerländer Krüstchen“** (Schweineschnitzel) 16,50 €  
*auf Toast mit Champignons, Spiegelei und Salat*

**Hauseingelegter Sauerbraten** 16,80 €  
*mit Spätzle und kleinem gemischtem Salat*

**„Schmallenberger Jägerpfanne“** 17,80 €  
*Filetspitzen vom Schwein im Champignonrahm mit  
Spätzle und Salat*

**Geschmorte Ochsenbäckchen** 18,50 €  
*vom Sauerländer Rindvieh  
mit Rotweinsauce, Spätzle und Apfelrotkohl*



## Hier jagt der Chef noch selbst...

**„Hirschgulasch“** erschossen im heimischen Wald 18,50 €  
*mit Waldpilzen, Spätzle und Apfelrotkohl*

**„Hasenkeule“** 19,50 €  
*(vom Jägermeister Lütteken Heinz erlegt)*  
*geschmort im eigenen Saft mit Waldpilzsauce, Kroketten*  
*und Apfelrotkohl*

## Morgens um fünf vom Frührentner „Kauken Jürgen“ frisch gefangen

**Sauerländische Bachforelle „Müllerin“** 17,50 €  
*mit Salzkartoffeln und Salat*

**Zanderfilet** 17,50 €  
*auf der Haut gebraten mit Sauerkraut und knusprigen*  
*Bratkartoffeln*

**2 Schollenfilets „Finkenwerder Art“** 16,50 €  
*in guter Landbutter gebraten mit Salzkartoffeln, Speckwürfeln und*  
*einem kleinen gemischten Salat*



## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> <i>mit Röst-Zwiebeln und kleinem gemischtem Salat</i>	12,50 €
<b>Pfannenkuchen</b> <i>mit Schafskäse &amp; Spinat gefüllt dazu Salatbeilage</i>	10,50 €
<b>„Spinat – Lasagne“</b> <i>mit Mozzarella, Bechamel-Soße und Salat</i>	9,50 €
<b>Reibekuchen</b> <i>mit Räucherlachs und Blattspinat in Rahm</i>	12,50 €

## Leckereien für zwischendurch

<b>„Bauernbrot“</b> <i>wahlweise belegt mit Sauerländer Knochenschinken, gekochtem Schinken oder Käse, jeweils reich garniert</i>	8,90 €
<b>Toast „Hawaii“</b> <i>mit Salatgarnitur</i>	10,50 €
<b>„Strammer Max“</b> <i>mit gekochtem Schinken und Spiegelei</i>	9,50 €
<b>Gebackener Camembert</b> <i>mit Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	9,50 €
<b>Original „Elsässer Flammkuchen“</b> <i>mit Schmand und Speck gebacken</i>	11,90 €
<b>Original „Elsässer Flammkuchen“</b> <i>mit Wildlachs</i>	12,90 €



## ...und zum Abschluss Stoffel's süße Träume

<b>Frische Waffeln</b> <i>mit heißen Kirschen &amp; Schlagsahne</i>	5,50 €
<b>Warmer Apfelstrudel</b> <i>mit Vanillesauce &amp; Schlagsahne</i>	5,50 €
<b>Eis und heiß</b> <i>warme Zimtkirschen mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,50 €
<b>Giancarlos</b> <i>hausgemachter, warmer "Schokokuchen" mit frischen Früchten und Sahne</i>	6,50 €
<b>Flammkuchen mit Apfel und Zimt</b> <i>im Ofen gebacken. Sehr lecker, Ideal zum Teilen.</i>	8,90 €

*..und wenn es abends mal später wird oder – was wir doch wirklich hoffen – Ihnen es bei uns so gut gefällt, dass Sie sich gerne mal ein paar Tage in unserem Haus erholen wollen... wir verfügen über 14 wunderschöne Gästezimmer – alle mit Dusche/ WC, Kabel-TV, Radio und Telefon.  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Hausprospekt.*

**Fragen Sie nach unserer Eis-Karte!**



**Herzlich Willkommen  
im**

