

Kulinarischer Winter 2023 im



Hausgemachte Suppen

Klare Rinderkraftbrühe <i>mit gemischter Einlage</i>	5,80 €
Feines Tomatensüppchen <i>mit Sahnehaube</i>	5,80 €
Passierte Kartoffelrahmsuppe <i>mit feinen Rauchlachsstreifen</i>	6,50 €
Wiener Gulaschtopf <i>mit feurigem Paprika</i>	7,50 €

Marktfrische Salate mit leckeren Dressings

Salatteller „Haus Stoffels“ <i>mit Bratkartoffeln und Spiegelei</i>	10,50 €
„Stoffels“ Fitnesssteller <i>gemischte Salatplatte nach Saison, Hähnchenbruststreifen und frischem Baguette</i>	12,50 €



Unsere Ganz – Jahres Klassiker 2022/ 23

Schnitzel „Wiener Art“ <i>2 kl. Schweineschnitzel mit Salat</i>	16,90 €
Jägerschnitzel <i>mit Champignons in Rahmsoße und Salat</i>	18,90 €
Zigeuner Schnitzel <i>klassisch feuriger Paprikasauce und gemischtem Salat</i>	18,90 €
„Hawaii Schnitzel“ <i>mit Ananas und Käse überbacken</i>	18,90 €
Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust <i>auf Mango-Chili-Sauce mit Kroketten und gemischtem Salat</i>	17,50 €
„Stoffels Schnitzelpfanne“ <i>mit Röstzwiebeln, Grillspeck, knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	18,90 €
„Rothaarsteigpfanne“ <i>3 kl. Schweinefilets mit Champignons und Röstzwiebeln, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu reichen wir Gemüse der Saison und Bratkartoffeln</i>	19,80 €
Schweinelendchen „Madagaskar“ <i>mit pikanter Pfeffersauce und Salat</i>	19,50 €
Rumpsteak (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“ 12,90 €
mit geräuchertem Kasseler und Salzkartoffeln

„Rindsrouladen“ 18,50 €
*vom Sauerländer Rindvieh mit Krombacherpilssauce,
Salzkartoffel und Apfelrotkohl*

„Hausmacher Sülze“ vom Metzger Kietsch 13,50 €
mit knusprigen Bratkartoffeln und Remoulade

„Gebratene Blutwurst“ 15,50 €
mit knusprigen Bratkartoffeln und Specksauerkraut

„Geschmorte Rippchen“ 14,50 €
auf Rahmwirsing mit Salzkartoffel

„Knusprige Schweinshaxe“ 17,50 €
auf Specksauerkraut mit knusprigen Bratkartoffeln

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

Hauseingelegter Sauerbraten 18,50 €
mit Spätzle und kleinem gemischtem Salat

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

Geschmorte Ochsenbäckchen 19,50 €
*vom Sauerländer Rindvieh
mit Rotweinsauce, Spätzle und Apfelrotkohl*



Hier jagt der Chef noch selbst...

„Hirschgulasch“ erschossen im heimischen Wald 19,50 €
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“ 18,50 €
mit Salzkartoffeln und Salat

Zanderfilet 18,50 €
auf der Haut gebraten mit Sauerkraut und knusprigen Bratkartoffeln

2 Schollenfilets „Finkenwerder Art“ 17,50 €
in guter Landbutter gebraten mit Salzkartoffeln, Speckwürfeln und einem kleinen gemischten Salat



Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle <i>mit Röst-Zwiebeln und kleinem gemischtem Salat</i>	14,50 €
Pfannenkuchen <i>mit Schafskäse & Spinat gefüllt dazu Salatbeilage</i>	12,50 €
„Spinat – Lasagne“ <i>mit Mozzarella, Bechamel-Soße und Salat</i>	11,50 €
Reibekuchen <i>mit Räucherlachs und Blattspinat in Rahm</i>	13,50 €

Leckereien für zwischendurch

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



...und zum Abschluss Stoffel's süße Träume

Frische Waffeln 6,50 €
mit heißen Kirschen & Schlagsahne

Warmer Apfelstrudel 6,50 €
mit Vanillesauce & Schlagsahne

Eis und heiß 6,50 €
warme Zimtkirschen mit Vanilleeis und Sahne

Giancarlos 6,50 €
hausgemachter, warmer "Schokokuchen" mit frischen Früchten und Sahne

Flammkuchen mit Apfel und Zimt 9,50 €
im Ofen gebacken. Sehr lecker, Ideal zum Teilen.

Gemischter Eisbecher 4,50 €
*Je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis.
Mit Sahne* + 0,80 €

*..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!

*Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Für weitere Informationen fragen Sie bitte das Servicepersonal.*



**Herzlich Willkommen
im**



