

Kulinarischer Winter 2024/25 im



Hausgemachte Suppen

- | | |
|--|--------|
| Klare Rinderkraftbrühe
<i>verfeinert mit einer Auswahl an herzhafter Einlage</i> | 5,80 € |
| Cremiges Tomatensüppchen
<i>gekrönt mit einer feinen Sahnehaube</i> | 5,80 € |
| Wiener Gulaschtopf
<i>mit feurigem Paprika und wärmendem Kümmel</i> | 7,50 € |

Marktfrische Salate mit leckeren Dressings

- | | |
|--|---------|
| Salatteller „Haus Stoffels“
<i>mit knusprigen Bratkartoffeln und einem Spiegelei</i> | 12,50 € |
| „Stoffels“ Fitnesssteller
<i>bunte Salatvariation der Saison, begleitet von zarten Hähnchenbruststreifen und ofenfrischem Baguette</i> | 14,50 € |



Unsere Ganz – Jahres Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“	17,50 €
<i>2 kl. Schweineschnitzel mit gemischtem Salat</i>	
Jägerschnitzel	19,50 €
<i>mit Champignons in Rahmsoße und gemischtem Salat</i>	
Zigeuner Schnitzel	19,50 €
<i>klassisch feuriger Paprikasauce und gemischtem Salat</i>	
Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust	18,50 €
<i>Auf fruchtiger Mango-Chili-Sauce mit Kroketten und gemischtem Salat</i>	
„Stoffels Schnitzelpfanne“	19,50 €
<i>mit Röstzwiebeln, Grillspeck, knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	
„Sauerländer Krüstchen“	17,50 €
<i>Schweineschnitzel auf Toast, getoppt mit Champignons und Spiegelei, dazu gemischten Salat</i>	
„Rothaarsteigpfanne“	21,50 €
<i>3 zarte Schweinefilets, mit Champignons und Röstzwiebeln veredelt, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Gemüse der Saison und knusprigen Bratkartoffeln</i>	
Schweinelendchen „Madagaskar“	21,50 €
<i>fein abgestimmt mit pikanter Pfeffersauce, serviert mit einer frischen Salatbeilage</i>	

Alle Gerichte wahlweise mit knusprigen Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites



Unsere Ganz – Jahres Klassiker

„Dicke Bohnen“ 13,50 €
mit geräuchertem Kasseler und Salzkartoffeln

„Rindsrouladen“ 19,50 €
*vom Sauerländer Rindvieh mit Krombacherpilssauce,
Salzkartoffel und Apfelrotkohl*

„Hausmacher Sülze“ vom Metzger Kietsch 14,50 €
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und feiner Remoulade

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

„Geschmorte Rippchen“ 15,50 €
auf Rahmwirsing mit Salzkartoffel

„Knusprige Schweinshaxe“ 18,50 €
auf Specksauerkraut mit knusprigen Bratkartoffeln

Hauseingelegter Sauerbraten 19,50 €
mit Spätzle und Apfelrotkohl – ein Klassiker für kalte Tage

Tafelspitz 19,50 €
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

„Schmallenberger Jägerpfanne“ 19,50 €
*Filetspitzen vom Schwein im Champignonrahm mit
Spätzle und Salat*

Geschmorte Ochsenbäckchen 21,50 €
*vom Sauerländer Rindvieh
mit Rotweinsauce, Spätzle und Apfelrotkohl*



Hier jagt der Chef noch selbst...

„Hirschgulasch“ 22,50 €
(erschossen von Henderkes Ulli
im heimischen Wald)
mit Waldpilzen, Spätzle und Apfelrotkohl

„Hasenkeule“ 22,50 €
(vom Jägermeister Lütteken Heinz im Schutz der Dunkelheit
erlegt)
*geschmort im eigenen Saft mit Waldpilzsauce, Kroketten
und Apfelrotkohl*

Morgens um fünf vom Frührentner „Kauken Jürgen“ frisch gefangen

Sauerländische Bachforelle „Müllerin“ 20,50 €
*in feiner Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und
gemischtem Salat*

Knusprig gebratenes Zanderfilet 20,50 €
auf Sauerkraut, begleitet von knusprige Bratkartoffeln



Vegetarisch

- Hausgemachte Käsespätzle** 15,50 €
mit goldbraunen Röstzwiebeln und frischem Salat
- Pfannenkuchen** 13,50 €
mit feinem Schafskäse und frischem Spinat, dazu Salatbeilage
- Reibekuchen mit Räucherlachs** 14,50 €
auf Blattspinat in Rahmsauce – rustikal und doch raffiniert

Leckereien für zwischendurch

- Toast „Hawaii“** 12,50 €
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Salatgarnitur
- „Strammer Max“** 12,50 €
herzhaft belegt mit gekochtem Schinken und Spiegelei
- Gebackener Camembert** 12,50 €
serviert mit Preiselbeeren, Toast und Butter
- Original „Elsässer Flammkuchen“** 12,90 €
mit Schmand und Speck, knusprig im Ofen gebacken
- Original „Elsässer Flammkuchen“** 13,90 €
mit Wildlachs und ggf. mit Shrimps, knusprig im Ofen gebacken

...und zum Abschluss Stoffel's süße Träume

Frisch gebackene Waffeln 6,50 €
mit heißen Zimtkirschen & Schlagsahne

Warmer Apfelstrudel 6,50 €
mit Vanillesauce & Schlagsahne

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

Stoffels „Herrencreme“ 6,50 €
mit Schokoraspeln und Sahnehaube

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**



