

Kulinarischer Frühling 2025 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> | 7,80 € |

Marktfrische Salate mit leckeren Dressings

- | | |
|--|---------|
| Salatteller „Haus Stoffels“
<i>mit knusprigen Bratkartoffeln und einem Spiegelei</i> | 13,00 € |
| „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 Rahmsauce und gemischtem Salat</i>	
Zigeuner Schnitzel	19,50 €
<i>klassisch feuriger Paprikasauce und gemischtem Salat</i>	
Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust	19,50 €
<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 gemischtem Salat</i>	
„Rothaarsteigpfanne“	22,00 €
<i>3 zarte Schweinefilets, mit Champignons und Röstzwiebeln veredelt, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Gemüse der Saison und knusprigen Bratkartoffeln</i>	
Schweinelendchen „Madagaskar“	22,00 €
<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“** 15,00 €
mit geräuchertem Kasseler und Salzkartoffeln
- „Rindsrouladen“** 20,50 €
*vom Sauerländer Rindvieh mit Krombacherpilssauce,
Salzkartoffel und einem kleinen gemischten Salat*
- „Hausmacher Sülze“** vom Metzger Kietsch 15,50 €
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 gemischtem Salat – ein Klassiker für kalte Tage
- „Hühnerfrikassee“** vom Kikok Huhn 18,90 €
mit leckerem Butterreis und kleinem gemischten 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 gemischtem Salat*

Hier jagt der Chef noch selbst...

„Hirschgulasch“ 23,50 €
(erschossen von Henderkes Ulli
im heimischen Wald)
mit Waldpilzen, Spätzle und gemischtem Salat

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

Morgens um fünf vom Frührentner „Kauken Jürgen“ frisch gefangen

Sauerländische Bachforelle „Müllerin“ 21,50 €
*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** 15,00 €
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 <i>mit heißen Zimtkirschen & Schlagsahne</i>	6,50 €
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce & Schlagsahne</i>	6,50 €
Eis und heiß <i>warme Zimtkirschen, kombiniert mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,50 €
Stoffels „Herrencreme“ <i>mit Schokoraspeln und Sahnehaube</i>	6,50 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt <i>im Ofen gebacken. Sehr lecker, Ideal zum Teilen.</i>	9,50 €
Gemischter Eisbecher <i>Je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis. Mit Sahne</i>	4,50 € + 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**



