

Hausgemachtes

aus dem Suppentopf
mit ofenfrischem Baguette

„Veltheimer Hochzeitssuppe“

dazu ofenfrisches Baguette

kl. Tasse 3,50 €

gr. Tasse 4,75 €

Tomatensuppe mit Basilikumsahne und ofenfrischem Baguette

große Tasse 4,75 €

kleine Tasse 3,50 €

Für unsere kleinen Gäste:

Hähnchennuggets nach Art des Küchenchefs

in Knusperpanade mit Pommes frites, dazu
Ketchup und Mayonnaise

6,95 €

"Räuberteller" zum Räubern bei Mama und Papa

0,00 €

hausgemachte Spätzle mit Zimt und Zucker

3,95 €

Spezialitäten aus der heißen Pfanne:

"Kutscherpfanne"

ein großes Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebel-Haube,
dazu gebratene Rosmarinkartoffeln mit gepökelten
Speckwürfelchen

15,95 €

"Steakteller"

ein Rumpsteak - 220 g - mit knackigem Pfannengemüse nach Art des Küchenchefs und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites

23,95 €

„Pfeffersteak“

ein Rumpsteak – 220 g – nach Ihren Wünschen gebraten
mit leicht scharfem Pfefferrahm und Kartoffelkroketten

23,95 €

Einfach gut essen!

Unser Schnitzelangebot:

"Schnitzel Wiener Art"

vom Schweinerücken mit saftiger Panade, dazu
Zitronenscheibe und Pommes frites

9,95 €

"Jägerschnitzel"

Schnitzel vom Schweinerücken mit frischen
Champignons in Rahmsoße, dazu reichen
wir Kartoffelkroketten

11,95 €

"Husarenschnitzel"

Schweinerückenschnitzel mit pikanter Tomaten-
Paprika-Tomatensoße, dazu Pommes frites

11,95 €

Für eine Portion Ketchup oder Mayo berechnen
wir jeweils 0,50 €

als vitaminreiche Ergänzung empfehlen wir Ihnen
einen kleinen Salatteller vom Buffet
entweder dazu oder vorab – ganz nach Wunsch

4,00 €

Einfach gut essen!

Gasthaus Stiller
Zum Alten Krug

Vom lieben Federvieh!

"Hähnchenbrustfilet Jäger Art"

ein Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit frischen Champignons in Rahm, dazu hausgemachte Butterspätzle

14,50 €

"Damentoast"

ein Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit Champignonrahm, dazu ofenfrisches Baguette und ein kleiner Salat vom Buffet

12,95 €

Unsere Klassiker - immer wieder gut!

Keglertoast

kleines Schweinerückenschnitzel mit Spiegelei, ofenfrischem Baguette und ein kleiner Salat vom Buffet

9,95 €

Radlertoast

kleines Schweinerückensteak gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, knackigem Pfannengemüse, ofenfrischem Baguette und ein kleiner Salat vom Buffet

11,95 €

Herrentoast

kleines Rumpsteak nach Ihren Wünschen gebraten Mit hausgemachter Kräuterbutter, knackigem Grillgemüse, ofenfrischem Baguette und ein kleiner Salat vom Buffet

15,95 €

Einfach gut essen!

Pfeffernuss, Äpfelchen, Mandeln, Korinth:

Düfte aus der Weihnachtsbäckerei ziehen durch unser Haus.
Entdecken Sie die Vielfalt!

Waldpilzcreme

mit Rosmarincroutons

kleine Tasse

3,80 €

große Tasse

4,95 €

Pilze sind die oberirdischen Fruchtkörper eines Geflechts im Waldboden, dem Myzel. Die Hexenringe, eine kreisförmige Anordnung der Pilze, konnten sich die Menschen früher nicht anderes erklären. Das größte Lebewesen unseres Planeten ist ein Pilz, ein Hallimasch – 2400 Jahre alt und mit 900 Hektar so groß wie 1260, 5 X das Westfalenstadion oder wie Nammen.

Sauerbraten vom Rind eingelegt in Barrique-Essig 18,95 €
nach Art des Küchenchefs in pikanter Soße traditionell mit
Lebkuchen gebunden, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden, denn das Einlegen in den sauren Gewürzsud macht nicht nur haltbar und mürbe, sondern gibt auch den pikanten Geschmack, den der Lebkuchen mit seiner Süße bindet und abrundet. Beim Barrique-Ausbau gibt das Eichenholz dem Wein oder Essig seinen typischen Geschmack.

**Vegetarisches „Erdäpfelgulasch“ mit Kartoffeln,
Champignons und Paprika, dazu fruchtiger Apfelrotkohl
mit Nelke**

10,95 €

Kartoffeln nennt der Alpenländer auch Erdäpfel und ist damit nicht alleine, der Franzose sagt Pommes de terre – Äpfel der Erde.

Wir wünschen Guten Appetit!

Einfach gut essen!

Besonderes im Dezember –

Weihnachtliche Gewürze:

Pfeffernuss, Äpfelchen, Mandeln und Korinth....
Entdecken Sie die Vielfalt!

Gänsekeule aus dem Ofen

mit Beifuß-Soße, dazu Bratapfel mit Rosinen gefüllt,
Apfelrotkraut und Semmelknödeln

18,95 €

Rosinen, Sultaninen und Korinthen – was ist der Unterschied:
Rosinen sind getrocknete Weinbeeren mit um die 75 % Zucker und allem
Guten aus der Traube, wie z. B. Kalium. Sultaninen stammen vom Sultana-
Weinstock aus Kleinasien und sind kernlos. Korinthen kommen aus Korinth
vom Peloponnes und sind immer naturbelassen

Knusprige Flug-Entenbrust

ein ganzes Flugentenbrustfilet mit Orangen-Beifuß-Soße,
Rosenkohl, Preiselbeer-Bratäpfelchen und Kartoffelklößen

18,95 €

Der Beifuß wurde in der Antike ans Bein gebunden und sollte den Läufer
so vor dem Ermatten schützen. Den Germanen diente der wilde Wermut
als Schutz vor Hexen und Dämonen. Uns hilft er bei der Fettverdauung.

**Wildschweingulasch aus heimischen Wäldern, dazu
Apfelrotkohl mit Nelken und hausgemachten Butterspätzle**

18,95 €

Das typische Rotkrautgewürz Nelke oder Näglein hat seinen Namen von
der Form geschmiedeter Nägel und verströmt nicht nur ein Weihnachts-
marktaroma, sondern findet auch in der Zahnmedizin Anwendung

Wir wünschen Guten Appetit!

Einfach gut essen!

Etwas Süßes zum Dessert:

Hausgemachter Joghurt aus Vollmilch 3,5 %

fruchtig mit Kirschen, Äpfeln oder Waldbeeren 2,95 €

oder

knusprig mit karamellisierten Nüssen und Körnern 2,95 €

oder

Joghurt natur mit gesunden Sesam-, Chia- und Leinsamen 2,95 €

Eis mit heiß.

Vanilleeiscreme mit heißen Schattenmorellen und Sahne 3,95 €

Vanilleeiscreme mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne 3,95 €

Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensoße und Sahne 3,95 €

Einfach gut essen!