



MENÜ

Spargelcremesuppe

Medaillons vom Kalbsfilet

*Morchel-Rahmsauce, Spargelbündchen,
Kartoffelplätzchen € 34,-*

Marmoriertes Mousse au Chocolat

mit Erdbeersalat

€ 42,-

SPARGELZEIT

Spargelsalat „vinaigrette“

mit gehacktem Ei und Schinkenstreifen

€ 16,50

Spargelcremesuppe

mit Garnelen und Blaumohn

€ 8,50

Portion Stangenspargel

mit Sauce hollandaise oder Butter, Petersilienkartoffeln

1 Pfund € 16,-

½ Pfund € 12,-

Spargel „Mailänder Art“

mit Käse gratiniert, Kartoffelplätzchen

1 Pfund € 17,-

½ Pfund € 13,-

Als Beilagen

Schinken roh € 6,-

Räucherlachs und Rührei € 9,50

Zwei kleine Schnitzel vom Lendchen € 9,50

Rumpsteak „bernaise“ ca 180g € 18,-

SALATE

Knackige Salatvariation

mit Pinienkernen und gebratener Poulardenbrust

€ 15,50

Vitalsalat „Lammfilet“

mit zweierlei Schafskäse und Kräutercreme

€ 18,50

Albermann´s Sommersalat

mit Garnelen im Speckmantel und Kräutercreme

€ 20,-

SUPPEN

Spargelcremesuppe

mit Garnelen und Blaumohn

€ 8,50

Tomatencremesuppe

mit Reibkäse und Sommertomaten

€ 7,50

Westfälische Kartoffelrahmsuppe

mit Schinkenstreifen

€ 7,50

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet

Balsamicodressing, Salatbouquet

€ 16,-

Unsere Hausspezialität

Weinbergschnecken im Speckpfannkuchlein

mit Knoblauchbrösel überkrustet

€ 14,-

Gebratene Riesengarnelen

im Speckmantel an Zucchini-puffer

€ 16,-

REGIONALE GERICHTE ...

Omas Schnitzel

*paniert, vom Schweinelendchen,
Schmorzwiebeln, Pommes frites, gartenfrischer Salat*

€ 15,50

Allgäuer Schnitzel

*überbacken mit Tomaten und Käse, Pfefferrahmsauce,
Kartoffelkroketten, gartenfrischer Salat*

€ 15,50

Wildragout

*in herzhafter Sauce, frische Pilze, gefüllte Birne,
hausgemachte Eierspätzle, bunter Mischsalat*

€ 17,50

Pfeffersteak vom Rinderrücken

*Pfannengemüse, Bratkartoffeln, Pfeffersauce,
gartenfrischer Salat*

€ 25,50

Gebratenes Kikok-Hähnchen

auf Spargelrisotto, Saisonsalat

€ 17,50

... AUCH VEGETARISCH

Zucchiniplätzchen

an Kräutercreme, Ziegenfrischkäse, bunter Mischsalat

€ 14,50

Hausgemachte Eierspätzle

mit Reibkäse, frisches Gemüse in Rahm, Mischsalat

€ 14,50

UNSERE SPEZIALITÄTEN AUS FLUSS UND MEER ...

Gebratene Riesengarnelen im Speckmantel

*an Lauchgemüse, Zucchiniplätzchen,
bunter Mischsalat*

€ 28,-

Kabeljaufilet „duglere“

*in Weißweincreme mit Senf verfeinert,
Kartoffelplätzchen, gartenfrischer Salat*

€ 25,-

Gebratenes Zanderfilet auf Tomatenrisotto

Garnelen, bunter Mischsalat

€ 25,-

... UND AUS DEM STALL

Feinstes Lammfilet „provencale“

*mit Knoblauch, Tomaten, südfranzösischen Kräutern,
Bündelböhnchen, Kartoffelgratin, bunter Mischsalat*

€ 30,-

Medaillons vom Rind und Schwein

*an zweierlei Saucen, Bündelböhnchen,
Schmelztomate, Kartoffelgratin, bunter Salat*

€ 25,50

Medaillon vom Rinderfilet

*mit Rotweinjus, grüne Bohnen, Bratkartoffeln,
kleiner Mischsalat*

€ 34,-

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

*in Cognac-Pfefferrahm, frische Pilze, Spätzle,
bunter Mischsalat*

€ 24,50

DESSERTAUSWAHL

Rhabarbergratin

mit Walnusseis

€ 8,50

Bayerische Vanillecreme

mit Beerenmark

€ 7,50

Schokomuffin

mit flüssigem Kern, Walnusseis

€ 8,50

Batenhorster Reiscreme

mit frischen Erdbeeren

€ 7,50

Marmoriertes Mousse

aus weißer und brauner Schokolade

€ 8,50