



UNSERE COCKTAILEMPFEHLUNG

„Garden Party“

*mit "Broker´s" Gin, Gurke, Holunder, Limette
und Tonic Water € 8,50*

„Violet“

*mit Lavendel, Limettensaft
und Tonic Water € 5,50*

WEINEMPFEHLUNG DES MONATS

„Näkel Rosé“

*2018er Spätburgunder, Ahr
sommerlich frisch, trocken*

Glas € 6,50

Flasche 0,75 € 28,00

MENÜ

Gratinierte Pfifferlinge

an Kartoffelrösti

€ 12,50

Gebrautes St. Petersfischfilet

mit Butterpfifferlingen, Kartoffelplätzchen

€ 28,-

Marmoriertes Mousse

mit frischen Beeren

€ 44,-

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

Rahmsuppe von Frühlingslauch

mit Garnelen

€ 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*

€ 16,50

Wildragout

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

€ 17,50

Pfeffersteak vom Rinderrücken

*Pfannengemüse, Bratkartoffeln, Pfeffersauce,
gartenfrischer Salat*

€ 25,50

Gebratene Maispouardenbrust

auf Pfifferlingsrisotto, Saisonsalat

€ 19,50

... AUCH VEGETARISCH

Zucchiniplätzchen

an Kräutercreme, Ziegenfrischkäse, bunter Mischsalat

€ 14,50

Leerdammer Käseschnitzel

*mit Knoblauch-Mayonnaise, Gemüsegar nitur,
gemischter Salat*

€ 14,50

UNSERE SPEZIALITÄTEN AUS FLUSS UND MEER ...

Gebratene Riesengarnelen im Speckmantel

*an Lauchgemüse, Zucchiniplätzchen,
bunter Mischsalat*

€ 28,-

Kabeljaufilet „duglere“

*in Weißweincrème 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

Erdbeergratin

mit Vanilleeis

€ 8,50

Bayerische Vanillecreme

mit frischen Beeren

€ 7,50

Schokomuffin

mit flüssigem Kern, Walnusseis

€ 8,50

Marmoriertes Mousse

aus weißer und brauner Schokolade

€ 8,50

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Eierlikörsahne

€ 8,50