

# speisekarte



## MENÜ

Rahmsuppe vom Frühlingslauch  
*mit Garnele*

Medaillons vom Rehrücken  
*mit Cassissauce, wildem Brokkoli,  
frischen Pfifferlingen & Eierspätzle (32€)*

Panna Cotta  
*mit Schokoladentarte & Himbeeren*

..... 42,00

## PFIFFERLINGSZEIT

Pfifferlingsrahmsuppe ..... 8,50  
*mit Schinkenstreifen*

Gratinierte Pfifferlinge ..... 22,00  
*mit hausgemachtem Kartoffelrösti &  
sommerlichem Salat*

Pfifferlingsrisotto **VEGETARISCH** ..... 18,00  
*mit confierten Tomaten & buntem Salat  
wahlweise mit Poulardenbrust (+ 8,00)*

Gebratenes St. Petersfischfilet ..... 28,00  
*mit frischen Pfifferlingen, Bandnudeln &  
kleinem Mischsalat*

## SALATE

Knackige Salatvariation ..... 16,00  
*mit gebratener Poulardenbrust & Pinienkernen*

Vitalsalat Lammfilet ..... 20,00  
*mit zweierlei Schafskäse & Kräutercreme*

Albermanns Sommersalat ..... 20,00  
*mit Garnelen im Speckmantel & Kräutercreme*

## SUPPEN

Tomatencremesuppe ..... 7,50  
*mit geriebenem Käse & Pesto*

Rahmsuppe vom Frühlingslauch ..... 8,50  
*mit Garnele*

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet ..... 16,00  
*mit Balsamicodressing & Salatbouquet*

Weinbergschnecken im Pfannkuchlein 15,00  
*mit Speck & Knoblauchbröseln überkrustet*

Gebratene Riesengarnelen ..... 16,00  
*im Speckmantel mit Zucchini-puffer*

Gratinierter Ziegenkäse ..... 16,00  
*im Salatnest mit Himbeer-Vinaigrette &  
Walnüssen*

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Mediterran“ ..... 13,50  
*mit Speck, Zwiebeln, Schafskäse & gefüllter  
Kirschaprika*

Flammkuchen „Westfälisch“ ..... 13,50  
*mit Speck, Zwiebeln, Mettendchen & Rucola*

FÜR WEITERE GERICHTE  
SPEISEKARTE WENDEN



## REGIONALE GERICHTE

Omas Schnitzel .....	16,00
<i>vom Schweinelendchen mit Schmorzwiebeln, Pommes frites und gartenfrischem Salat</i>	
Allgäuer Schnitzel .....	17,50
<i>mit Tomaten und Käse überbacken, Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat</i>	
Herzhaftes Wildragout .....	17,50
<i>mit frischen Pilzen, gefüllter Safranbirne, hausgemachten Eierspätzle und buntem Mischsalat</i>	
Pfeffriges Rumpsteak .....	28,00
<i>mit Rotweinjus, Sommergemüse, Kartoffelgratin und gartenfrischem Salat</i>	

## HAUPTGERICHTE

Zucchini-puffer <b>VEGETARISCH</b> .....	15,00
<i>mit Kräutercreme, Ziegenfrischkäse &amp; buntem Salat</i>	
Pappardelle in cremig fruchtiger Currysauce <b>VEGETARISCH</b> .....	15,00
<i>mit Zuckerschoten und buntem Mischsalat wahlweise mit gebratener Poulardenbrust (+ 8,00)</i>	
Thunfischsteak im Sesammantel .....	28,00
<i>mit Zuckerschotengemüse, Kartoffel-Wasabi-Püree &amp; buntem Salat</i>	
Gebrautes Zanderfilet .....	25,00
<i>mit Garnelen, Tomatenrisotto, frischen Kräutern &amp; buntem Mischsalat</i>	
Gratiniertes Lammrücken Provencale .....	32,00
<i>mit Knoblauchbröseln, Bündelböhnchen, Kartoffelgratin &amp; buntem Mischsalat</i>	
Medaillons vom Rind und Schwein .....	26,50
<i>mit zweierlei Saucen, Pfannengemüse, Kartoffelgratin &amp; gartenfrischem Salat</i>	
Geschnetzeltes vom Rinderfilet .....	25,00
<i>mit Cognac-Pfefferrahmsauce, frischen Pilzen, hausgemachten Eierspätzle &amp; gemischtem Salat</i>	

## DESSERT

Pflaumengratin .....	8,50	Batenhorster Reiscreme .....	7,50
<i>mit Zimteis</i>		<i>mit frischen Erdbeeren vom Hof Westhues</i>	
Frosé [Frozen Rosé] .....	8,50	Panna Cotta .....	8,50
<i>mit Schlumberger Rosé Secco &amp; Limette</i>		<i>mit Schokoladentarte und Himbeeren</i>	