

speisekarte



MENÜ

Kürbiscremesuppe
mit Apfelperlen

Zarte Rehsteaks
mit Cassissauce, frischen Pilzen & Kartoffelplätzchen (30€)

Marmoriertes Mousse
aus weißer und brauner Schokolade

..... 42,00

KÜRBISZEIT

Kürbiscremesuppe 7,50
mit Apfelperlen

Kürbisgnocchi **VEGETARISCH** 16,00
mit Blattspinat, Pinienkernen, Parmesan & buntem Mischsalat

Kürbisrisotto **VEGETARISCH** 15,00
mit Kürbiskernöl, Parmesan & buntem Salat wahlweise mit Rinderfilet Tournedos (+ 18,00)

QR-CODE SCANNEN
UND SPEISEKARTE
ONLINE ANSEHEN



SALATE

Knackige Salatvariation 16,00
mit gebratener Poulardenbrust & Pinienkernen

Vitalsalat Lammfilet 20,00
mit zweierlei Schafskäse & Kräutercreme

Albermanns Herbstsalat 20,00
mit Datteln, Zucchinipuffer & gerösteten Kernen

SUPPEN

Kürbiscremesuppe 7,50
mit Apfelperlen

Klare Rindfleischbrühe 7,50
mit Einlage

Westfälische Kartoffelsuppe 7,50
mit Schinkenstreifen

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet 16,00
mit Balsamicodressing & Salatbouquet

Weinbergschnecken im Pfannkuchlein 15,00
mit Speck & Knoblauchbröseln überkrustet

Gebratene Jakobsmuscheln 16,00
mit Mango-Chilli-Risotto wahlweise als Hauptgang mit Salat (30,00)

Gratinierter Ziegenkäse 16,00
mit Feldsalat, Himbeer-Vinaigrette & Walnüssen

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>	
Geschmorte Ente à l'Orange	26,50
<i>mit Apfelrotkohl, Kürbisgnocchi und gartenfrischem Salat</i>	
Geschmorte Ochsenbacke	24,00
<i>mit Rotweinsauce, buntem Gemüse, Kartoffelpüree und kleinem Mischsalat</i>	

HAUPTGERICHTE

Zucchini-puffer VEGETARISCH	15,00
<i>mit Kräutercreme, Ziegenfrischkäse & buntem Salat</i>	
Kabeljaufilet Dugléré	25,00
<i>in Weißweincrème mit Senf verfeinert, Kartoffelpüree und gartenfrischem Salat</i>	
Gebratenes Zanderfilet	25,00
<i>mit Garnelen, Linsengemüse, Kartoffelplätzchen & buntem Mischsalat</i>	
Feinstes Lammfilet Provencale	32,00
<i>mit Bündelböhnchen, Kartoffelgratin & buntem Mischsalat</i>	
Medaillon vom Rinderfilet	35,00
<i>mit zweierlei Saucen, Bohnengemüse, Kartoffelgratin & gartenfrischem Salat</i>	
Geschnetzeltes vom Rinderfilet	25,50
<i>mit Cognac-Pfefferrahmsauce, frischen Pilzen, hausgemachten Eierspätzle & gemischtem Salat</i>	

DESSERT

Pflaumengratin	9,50	Marmoriertes Mousse	9,50
<i>mit Zimteis</i>		<i>aus weißer und brauner Schokolade</i>	
Hausgemachte Tiramisu	9,50	Crème brûlée	10,50
<i>mit Orangen</i>		<i>mit Himbeersorbet</i>	