

SPEISEN FÜR zuhause

Gültig vom 20.04. bis 25.04.21

SALAT | SUPPE

Knackige Salatvariation 16,00
gebratene Poulardenbrust **oder**
Ziegenkäse & gebackener Schafskäse

Karotten-Ingwer-Suppe 7,00
geröstete Erdnüsse

HAUPTGERICHTE

Omas Schnitzel 17,00
vom Schweinelendchen | Schmorzwiebeln |
Kroketten

Allgäuer Schnitzel 18,00
mit Tomaten und Käse überbacken |
Pfefferrahmsauce | Kroketten

Herzhaftes Wildragout 19,00
frische Pilze | Safranbirne | Eierspätzle

Medaillons vom Rind und Schwein 25,00
zweierlei Saucen | Bündelböhnchen |
Kartoffelgratin

Geschmorter Tafelspitz 24,00
Rotweinjus | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

DESSERT

Schwarzwälder Herrencreme 7,50
Sauerkirschen

Hausgemachte Rhabarbertiramisu 8,50
marinierte Erdbeeren

Landgasthaus Albermann

 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.

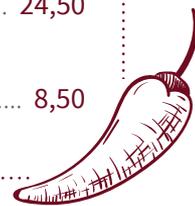


EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

Bärlauchcreme 8,00
Garnelen

Kikok-Hähnchenbrust 24,50
gebratener Spargel | Bärlauchrisotto

Rhabarber-Himbeer-Crumble 8,50
mit Mascarponecreme



VORSPEISEN

Burrata 16,00
Tomatensalat | Avocado | Pinienkerne

Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet 16,00
Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan

Lachstatar 16,00
Wildkräutersalat | Avocado | Kräuterschmand

Feinstes Lammfilet Provencale 30,00
Speckböhnchen | Kartoffelgratin

Gebratenes St.Petersfischfilet 26,00
Garnelen | Hummercreme | Blattspinat |
Kartoffelpüree

Gebratenes Zanderfilet 26,00
Garnelen im Speckmantel | wilder Brokkoli |
Tomatenrisotto

VEGETARISCH

Bärlauch-Gnocchi 18,00
Tomatensugo | confierte Kirschtomaten |
Parmesan | Pinienkerne

VEGETARISCH

Hausgemachte Eierspätzle 17,50
Rahmsauce | Frühlingsgemüse

Zu allen Hauptgerichten reichen wir
einen Beilagensalat, Brot und unseren
hausgemachten Kräuterquark.

Unsere Gerichte werden auf Porzellan-
tellern angerichtet. Zum Transport
erhalten Sie entsprechende Boxen und
Behältnisse.

Wir freuen uns sehr, dass Sie uns in
dieser Zeit unterstützen und wünschen
Ihnen einen guten Appetit! ♥

Familie Albermann