

# MENÜ

Gebratene Riesengarnelen

Speckmantel | Zucchiniplätzchen

Medaillons vom Kalbsfilet

Rahmpfifferlinge | getrüffeltes Kartoffelpüree (35 €)

Marmorierte Mousse au Chocolat

bunter Beerensalat

48 €

# SALATE

## Knackige Salatvariation

gebratene Poulardenbrust | Pinienkerne

17 €

## Vitalsalat Lammfilet

zweierlei Schafskäse | Kräutercreme

20 €

## Albermanns Sommersalat

Garnelen im Speckmantel | Kräutercreme

20 €

# SUPPEN

## Pfifferlingsrahmsuppe

Schinkenstreifen | Crème fraîche

8,50 €

## Tomatencremesuppe

geriebener Käse | Sommertomaten | Pesto

7,50 €

# VORSPEISEN

## Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet

Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan

16 €

## Burrata mit cremigem Kern

Tomatensalat | Avocado | Pinienkerne

16 €

## Gebratene Riesengarnelen

im Speckmantel | Zucchini-puffer

16 €

# REGIONALE GERICHTE

## Omas Schnitzel

vom Schweinelendchen | Schmorzwiebeln |

Pommes frites | Beilagensalat

17 €

## Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |

Kartoffelkroketten | Beilagensalat

18 €

## Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

19 €

## Pfeffriges Rumpsteak

Pfeffersauce | Pfannengemüse | Kartoffelgratin | Beilagensalat

28 €

## Kikok-Hähnchenbrust von Borgmeier

Bratpaprika | Tomatenrisotto | Beilagensalat

24,50 €

# VEGETARISCHE GERICHTE

## Zucchiniplätzchen

Ziegenfrischkäse | Kräutercreme | Beilagensalat

18 €

## Pfifferlingsrisotto

confierte Kirschtomaten | wilder Brokkoli | Beilagensalat

20 €

## Hausgemacht Tagliatelle

Rahmsauce | Sommergemüse | Beilagensalat

18 €

# ALLES WAS SCHWIMMT

## Gebratenes Zanderfilet

frische Pfifferlinge | Garnelen im Speckmantel |  
Kartoffelpüree | Beilagensalat

28 €

## Thunfischsteak im Sesammantel

Edamame | Kartoffel-Wasabi-Püree | Beilagensalat

30 €

## Mediterrane Garnelenpfanne

Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln |  
provencale Kräuter | Beilagensalat

28 €

# VOM LAND UND DER WEIDE

## Feinstes Lammfilet Provencale

Bündelböhnchen | südfranzösische Kräuter |  
Kartoffelgratin | Beilagensalat

32 €

## Medaillons vom Rind und Schwein

zweierlei Saucen | Bündelböhnchen |  
Kartoffelgratin | Beilagensalat

28 €

## Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |  
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

26 €

# DESSERTAUSWAHL

Rhabarbergratin

Walnusseis

9,50 €

Batenhorster Reiscreme

frische Erdbeeren vom Hof Westhues

9,50 €

Marmorierte Mousse au Chocolat

bunter Beerensalat

9,50 €

Hausgemachte Zitronentarte

Baiser | Himbeersorbet

9,50 €

# ALLERGIKERHINWEISE

## Verehrte Gäste:

Unsere Speisen und Getränke enthalten alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene. Aus produktions- und arbeitstechnischen Gründen sind Spuren einzelner Allergene niemals völlig ausgeschlossen (Arbeitsflächen, Werkzeuge, klimatisches Umfeld usw.).

## Die Allergene:

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) Emmer Einkorn, Grünkern
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere wie Schnecken, Austern, Muscheln, alle Tintenfischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und Milchprodukte, Laktose in Convenience
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss oder Queenslandnuss)
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l z. B. Trockenobst, Tomatenpüree, Bier, Wein.

Ansprechpartner ist der Küchenchef.

### **Zur Person, Verantwortung, Kompetenz:**

Heiner Albermann Küchenmeister VKD

Diplom diätetisch geschulter Koch DGE/VKD

Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Verband der Köche Deutschlands

Die Zubereitung von Speisen für Lebensmittel-Allergiker erfordert besondere, bisweilen desinfizierende Maßnahmen welche in unserem Kleinbetrieb unter labortechnischen Bedingungen nicht machbar sind. Wir bereiten besondere Kost-formen nur nach Vorbestellung (1 Tag) zu. Ausgenommen hiervon sind einfache Diäten wie Diabetes, Reduktionskost, Vegetarische Kost, Gluten- und Laktoseintoleranz. Immer mit dem Hinweis: „**produktionsbedingt mit Spuren**“.

Alle Preise sind Endpreise incl. MWST.

Die Bezahlung ist nur in bar oder EC-Karte/ Pin möglich.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten.

Auf Grund der Gebührenentwicklung bei Terminal und Geldinstituten bevorzugen wir BARZAHLUNG.