

SPEISEN FÜR zuhause

Gültig bis zum 24.07.21

SALATE | SUPPEN

- Knackige Salatvariation 16,00
gebratene Poulardenbrust **oder**
Ziegenkäse & gebackener Schafskäse
- Tomatencremesuppe 7,00
Pesto | geriebener Käse

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
- Kikok-Hähnchenbrust 24,50
Bratpaprika | Tomatenrisotto

DESSERT

- Batenhorster Reiscreme 8,50
mit frische Erdbeeren vom Hof Westhues
- Marmorierte Mousse au Chocolat 8,50
mit frische Beeren

Landgasthaus Albermann

☎ 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.



EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

- Pfifferlingsrahmsuppe 8,00
Schinkenstreifen | Crème fraîche
- Gebratenes Lachsfilet 28,00
Weißweinsauce | Erbsengemüse | Tagliatelle



VORSPEISEN

- Burrata 16,00
Tomatensalat | Avocado | Pinienkerne
- Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet 16,00
Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan

- Medaillons vom Kalbsfilet 32,00
Rahmpfifferlinge | getrüffeltes Kartoffelpüree

- Mediterrane Garnelen-Bowl 28,00
Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln |
provencale Kräuter

- Gebratenes Zanderfilet 28,00
frische Pfifferlinge | Garnelen im
Speckmantel | Kartoffelpüree

VEGETARISCH

- Pfifferlingsrisotto 20,00
confierte Kirschtomaten | wilder Brokkoli

VEGETARISCH

- Hausgemachte Tagliatelle 18,00
Rahmsauce | Sommergemüse

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