

SPEISEN FÜR zu Hause

Gültig bis zum 31.10.21

SALAT | SUPPE

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

Westfälische Kartoffelrahmsuppe 7,00
Schinkenstreifen

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 28,00
zweierlei Saucen | Bündelböhnchen |
Kartoffelgratin

Geschmorter Ochsenbacke 24,50
Rotweinjus | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

DESSERT

Mandel-Amaretto-Creme 8,50
Kirschrageout | Vanillecrumble

Schoko-Soufflé 8,50
Vanillecreme | frische Früchte

Landgasthaus Albermann

 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.



KÜRBISZEIT

Kürbiscremesuppe 7,00
Apfelperlen

Hausgemachte Kürbisgnocchi 19,00
Blattspinat | Kürbiskerne



VORSPEISEN

Burrata mit cremigem Kern 16,00
Rote-Bete-Apfelsalat | Walnüsse

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

Feinstes Lammfilet Provencale 32,00
Speckböhnchen | Kartoffelgratin

Medaillons vom Hirschkalb 34,00
Cassissauce | Pfifferlinge | Eierspätzle

Gebratenes Kabeljaufilet 30,00
wilder Brokkoli | Rote-Bete-Risotto | Walnüsse

Gebratenes Zanderfilet 28,00
Garnelen im Speckmantel | Rahmsauerkraut |
Kartoffelpüree

Geschmorte Ente à l'Orange 28,00
Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kürbisgnocchi

VEGETARISCH

Tagliatelle in Kräuterrahm 18,00
frische Pilze | confierte Kirschtomaten

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