

SPEISEN FÜR zuhause

Gültig im Januar 2022

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
- Feinstes Lammfilet Provencale 32,00
Speckböhnchen | Kartoffelgratin
- Island Kabeljau Dugléré 30,00
Weißwein-Senfsauce | Tomatenwürfel |
Kartoffelpüree

DESSERT

- Mandel-Amaretto-Creme 8,50
Kirschragout | Vanillecrumble
- Schoko-Soufflé 8,50
Vanillecreme | frische Früchte

Landgasthaus Albermann

 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.



UNSERE EMPFEHLUNG

- Klare Rindfleischsuppe 7,00
Eierstich | Markklößchen
- Medaillons vom Kalbsfilet 32,00
Rotweinjus | frische Pilze | wilder Brokkoli |
getrüffeltes Kartoffelpüree



VORSPEISEN

- Gratinierter Ziegenkäse 16,00
Wildkräutersalat | Apfel | Walnüsse
- Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet 16,00
Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan

- Geschmorter Ochsenbacke 24,50
Rotweinjus | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

- Medaillons vom Rind und Schwein 28,00
zweierlei Saucen | Bündelböhnchen |
Kartoffelgratin

- Gebratenes Zanderfilet 28,00
Garnelen im Speckmantel | Rahmsauerkraut |
Kartoffelplätzchen

VEGETARISCH

- Tagliatelle in Kräuterrahm 18,00
frische Pilze | confierte Kirschtomaten

- Hausgemachte Spinatknödel 18,00
confierte Kirschtomaten | Parmesan |
Pinienkerne

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