

SPEISEN FÜR zuhause

Gültig im April 2022

SALATE | SUPPEN

Knackige Salatvariation	18,00
gebratene Poulardenbrust oder Ziegenkäse & gebackener Schafskäse	
Spargelcremesuppe	9,50
Garnelen Blaumohn	
Albermanns Spargelsalat	20,00
Kräutervinaigrette gehacktes Ei 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	
Gebratenes Skreifilet	30,00
Safranschaum Blattspinat Kartoffelpüree	

DESSERT

Apfel-Crumble	10,00
mit Vanillecreme	
Hausgemachte Tiramisu	9,50

Landgasthaus Albermann

☎ 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.



SPARGELZEIT

Portion Spargel vom Spargelhof Hülsey ... 18,00
Petersilienkartoffeln | zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise

Beilagen:

Roher Schinken	7,50
Zwei panierte Schnitzel vom Lendchen	12,00
Eismeerlachsfilet	16,00
Rindfilet (160 g)	20,00



VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäsetaler 16,00 || im Salatnest | karamellisierte Walnüsse | |

Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet 18,00 || Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan | |

Gebratenes Zanderfilet 28,00 || Weißweinschaum | Garnelen im Speckmantel | wilder Brokkoli | Fregola Sarda | |

Medaillons vom Kalbsfilet 32,00 || Rotweinjus | frische Pilze | grüner Spargel | Fregola Sarda | |

VEGETARISCH

Tagliatelle in Trüffelrahm 23,00 || Rucola | Parmesan | |

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 22,00 || Basilikumpesto | Tomate | Burrata | |

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