

MENÜ

Gebratene Riesengarnelen

Speckmantel | Zucchiniplätzchen

Medaillons vom Kalbsfilet

Madeirasauce | wilder Brokkoli | Pfifferlingsrisotto (32 €)

Marinierte Beeren vom Hof Westhues

Vanilleeis | Eierlikör (10,50 €)

52 €

SALATE UND VORSPEISEN

Knackige Salatvariation

Gebratene Poulardenbrust | Pinienkerne

18 €

Albermanns Sommersalat

Garnelen im Speckmantel | Kräutercreme

20 €

Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet

Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan

18 €

Burrata

Tomatensalat | Avocado | Pinienkerne

16 €

Gebackener Ziegenkäsetaler im Salatnest

Himbeeren | karamellierte Walnüsse

16 €

Gebratene Riesengarnelen

im Speckmantel | Zucchini-puffer

18 €

SUPPEN

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

Schinkenstreifen | Crème fraîche

9,50 €

Westfälische Kartoffelsuppe

Vollkorn-cROUTONS | Petersilie

8,50 €

REGIONALE GERICHTE

Omas Schnitzel

vom zarten Lendchen | Schmorzwiebeln |
Pommes frites | Beilagensalat

17 €

Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |
Kartoffelkroketten | Beilagensalat

18 €

Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

21 €

Gebratene Maispoulardenbrust

Rotweinjus | Pfannengemüse | Parmesanpüree

28 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Zucchiniplätzchen

Ziegenfrischkäse | Kräutercreme | Beilagensalat

23 €

Pfifferlingsrisotto

confierte Kirschtomaten | wilder Brokkoli | Beilagensalat

23 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet

frische Pfifferlinge | Garnelen im Speckmantel |
Kartoffelpüree

30 €

Thunfischsteak im Sesammantel

Zuckerschoten | Mango-Chili-Risotto

30 €

Mediterrane Garnelenpfanne

Pfannengemüse | kleine Kartoffeln |
provencale Kräuter

30 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Feinstes Lammfilet Provencale

Bündelböhnchen | Kartoffelgratin | Beilagensalat

34 €

Medaillons vom Kalbsfilet

Madeirasauce | wilder Brokkoli | Pfifferlingsrisotto

32 €

Medaillons vom Rinderfilet

Rotweinjus | Kräuterkruste | grüner Spargel
getrüffeltes Kartoffelpüree

38 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

28 €

DESSERTAUSWAHL

Pflaumengratin

Walnusseis

10,50 €

Batenhorster Reiscreme

frische Erdbeeren vom Hof Westhues

10,50 €

Marmorierte Mousse au Chocolat

bunter Beerensalat

12 €

Apfel-Crumble

Vanilleeis

12 €

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
- Glutenhaltiges 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.