

SPEISEN FÜR zuhause

Gültig im Juli 2022

SALAT | SUPPE

- Knackige Salatvariation 18,00
gebratene Poulardenbrust **oder**
Ziegenkäse & gebackener Schafskäse
- Pfifferlingsrahmsuppe 9,50
Schinkenstreifen | Crème fraîche

HAUPTGERICHTE

- Omas Schnitzel 17,00
vom Schweinelendchen | Schmorzwiebeln |
Kroketten
- Allgäuer Schnitzel 18,00
mit Tomaten und Käse überbacken |
Pfefferrahmsauce | Kroketten
- Herzhaftes Wildragout 21,00
frische Pilze | Safranbirne | Eierspätzle
- Medaillons vom Rind und Schwein 28,00
zweierlei Saucen | Bündelböhnchen |
Kartoffelgratin
- Gebratene Maispoulardenbrust 28,00
Rotweinjus | Pfannengemüse | Parmesanpüree

DESSERT

- Batenhorster Reiscrème 10,50
frische Erdbeeren vom Hof Westhues
- Marmorierte Mousse au Chocolat 12,00
bunter Beerensalat

Landgasthaus Albermann

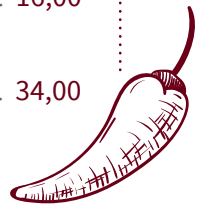
 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.



UNSERE EMPFEHLUNG

- Burrata 16,00
Tomatensalat | Avocado | Pinienkerne
- Feinstes Lammfilet Provencale 34,00
Bündelböhnchen | Kartoffelgratin



VORSPEISEN

- Gebackener Ziegenkäsetaler 16,00
im Salatnest | karamellisierte Walnüsse
- Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet 18,00
Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan
- Gebratenes Zanderfilet 30,00
Weißweinschaum | Garnelen im Speckmantel |
frische Pfifferlinge | Kartoffelpüree
- Medaillons vom Kalbsfilet 32,00
Madeirasauce | wilder Brokkoli |
Pfifferlingsrisotto
- VEGETARISCH**
- Tagliatelle in Trüffelrahm 23,00
Rucola | Parmesan
- Pfifferlingsrisotto 23,00
confierte Kirschtomaten | wilder Brokkoli

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