

HERBSTMENÜ

Kürbiscremesuppe

Apfelperlen | Kürbiskerne

Gratinierte Jakobsmuscheln

Blattspinat | Pinienkerne

Duett vom Kalb

Medaillon vom Kalbsfilet & geschmorte Kalbsbäckchen

Rotweinsauce | bunte Möhren | Kartoffelpüree

Gratinierte Pflaumen

Zimteis

3 Gang Menü ohne Jakobsmuscheln 45 €

4 Gang Menü 58 €

Verehrte Gäste,

wir möchten Sie bitten, Ihren Gutschein vor der ersten Bestellung bekannt zu geben.

Anderenfalls können wir diesen bei der späteren Bezahlung nicht berücksichtigen.

SALATE UND VORSPEISEN

Albermanns Herbstsalat

Schafskäse | Ziegenkäse 19 €

Garnelen im Speckmantel 23 €

Steinpilz-Linguine

Madeira | Rucola | Heidelbeeren

18 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

18 €

Gratinierte Jakobsmuscheln

Blattspinat | Pinienkerne

18 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

Apfelperlen | Kürbiskerne

9 €

Westfälische Kartoffelrahmsuppe

Schinkenstreifen

9 €

Klare Rindfleischsuppe

Eierstich | Markklößchen

9 €

REGIONALE GERICHTE

Omas Schnitzel

Schmorzwiebeln | Pommes frites | Beilagensalat

18 €

Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |
Kartoffelkroketten | Beilagensalat

20 €

Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

21 €

Geschmorte Ente à l'Orange

Apfelrotkohl | Kürbisgnocchi

28 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Kürbisgnocchi

Blattspinat | Kürbiskerne | Parmesan | Beilagensalat

23 €

Steinpilz-Linguine

Madeira | Rucola | Heidelbeeren

24 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet

Garnelen im Speckmantel | Rahmsauerkraut | Kartoffelplätzchen

30 €

Eismeerlachsfilet

Rieslingschaum | Blattspinat | Kartoffelpüree

32 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Lammfilet „Provencale“

Bündelböhnchen | Kartoffelgratin | Beilagensalat

36 €

Medaillons vom Rinderfilet

Rotweinjus | Kräuterkruste | wilder Brokkoli | Kartoffelgratin

40 €

Duett vom Kalb

Medaillon vom Kalbsfilet & geschmorte Kalbsbäckchen

Rotweinsauce | bunte Möhren | Kartoffelpüree

28 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

28 €

DESSERTAUSWAHL

Mirabellen-Crumble

Pistazieneis

12 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanillecreme | frische Früchte

11 €

Pflaumengratin

Zimteis

11 €

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.

Bitte melden Sie Gutscheine vor der ersten Bestellung an!