

SPEISEN FÜR zuhause

Gültig im September & Oktober 2022

SALAT | SUPPE

- Knackige Salatvariation 19,00
gebratene Poulardenbrust **oder**
Ziegenkäse & gebackener Schafskäse
- Westfälische Kartoffelrahmsuppe 9,00
Schinkenstreifen

HAUPTGERICHTE

- Omas Schnitzel 18,00
vom Schweinelendchen | Schmorzwiebeln |
Krokette
- Allgäuer Schnitzel 20,00
mit Tomaten und Käse überbacken |
Pfefferrahmsauce | Krokette
- Herzhaftes Wildragout 21,00
frische Pilze | Safranbirne | Eierspätzle
- Medaillons vom Rind und Schwein 28,00
zweierlei Saucen | Bündelböhnchen |
Kartoffelgratin
- Lammfilet „Provencale“ 36,00
Bündelböhnchen | Kartoffelgratin

DESSERT

- Mirabellen-Crumble 12,00
Vanillecreme | Pistazie
- Schokoladenkuchen 11,00
Vanillecreme | frische Früchte

Landgasthaus Albermann

 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.



UNSERE EMPFEHLUNG

- Kürbiscremesuppe 9,00
Apfelperlen | Kürbiskerne
- Geschmorte Ente à l'Orange 28,00
Apfelrotkohl | Kartoffelplätzchen



VORSPEISEN

- Steinpilz-Linguine 18,00
Madeira | Rucola | Heidelbeeren
- Carpaccio vom Rinderfilet 18,00
Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan
- Gebratenes Zanderfilet 30,00
Garnelen im Speckmantel | Rahmsauerkraut |
Kartoffelplätzchen
- Eismeerlachsfilet 32,00
Rieslingschaum | Blattspinat | Kartoffelpüree
- Duett vom Kalb 28,00
Kalbsfilet und Kalbsbäckchen
Rotweinsauce | bunte Möhren | Kartoffelpüree
- VEGETARISCH**
- Steinpilz-Linguine 24,00
Madeira | Rucola | Heidelbeeren
- Hausgemachte Kürbisgnocchi 23,00
Blattspinat | Kürbiskerne | Parmesan

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