

WESTFÄLISCHES MENÜ

Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe

Garnele

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Herrencreme

Sauerkirschen

42 €

WINTERMENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

Gratinierte Jakobsmuscheln

Weißweinschaum | Blattspinat

Hirschfilet

Cassissauce | Rosenkohl | Kräuterseitlinge |

Eierspätzle

Marmoriertes Schokoladenmousse

Waldbeeren | Schokoerde

3 Gang Menü ohne Jakobsmuscheln 52 €

4 Gang Menü 64 €

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 Wintersalat

Schafskäse | Ziegenkäse 20 €

Garnelen im Speckmantel 23 €

Burrata

Rote-Bete-Apfelsalat | Meerrettich |

karamellierte Walnüsse

18 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

18 €

Jakobsmuscheln

Weißweinschaum | Blattspinat

20 €

SUPPEN

Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe

Garnele

9,50 €

Klare Rindfleischsuppe

Eierstich | Markklößchen

9 €

REGIONALE GERICHTE

Omas Schnitzel

Schmorzwiebeln | Pommes frites | Beilagensalat

19 €

Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |

Kartoffelkroketten | Beilagensalat

21 €

Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

22 €

Geschmorte Lammhaxe

Pfannengemüse | Kartoffel-Parmesanpüree

26 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Spinatknödel

Kräuterseitlinge in Rahm | Parmesan

Cashewkerne | Beilagensalat

26 €

Trüffellinguine

Rucola | confierte Tomaten | Beilagensalat

mit Garnelen (Stk. 2,50 €)

25 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet

Weißweinschaum | Zuckerschoten |

Rote-Bete-Risotto | Walnüsse

30 €

Eismeerlachsfilet

Rieslingschaum | Blattspinat |

getrübelttes Kartoffelpüree

30 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Hirschfilet

Cassissauce | Rosenkohl | Kräuterseitlinge |

Eierspätzle

40 €

Medaillons vom Rinderfilet

Rotweinjus | Kräuterkruste | wilder Brokkoli |

Kartoffelgratin

40 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

28 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

28 €

DESSERTAUSWAHL

Herrencreme

Sauerkirschen

10 €

Marmoriertes Schokoladenmousse

Waldbeeren | Schokoerde

12 €

Pflaumengratin

Zimteis

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
- Glutenthaltiges 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!