

WESTFÄLISCHES MENÜ

Bärlauchcreme

Vollkorncroutons | Crème Fraîche

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Rhabarbergratin

Walnusseis

44 €

SPARGELMENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

Spargelcremesuppe

Garnele | Blaumohn

Kalbsfilet

Madeirasauce | Brokkoli | Spargelrisotto

Marmorierte Schokoladenmousse

Waldbeeren | Schokoerde

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.

SPARGELZEIT

Albermanns Spargelsalat

Grüner & weißer Spargel

20 €

Spargelcremesuppe

Garnele | Blaumohn

11,50 €

Portion Spargel aus der Region

Petersilienkartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

23 €

Spargel Mailänder Art

mit Käse gratiniert | Petersilienkartoffeln

25 €

Beilagen

Roher Schinken 7,50 €

Räucherlachs und Rührei 12 €

Zwei kleine Schnitzel vom Lendchen 12 €

Rinderfilet (ca. 160 g) 20 €



SALATE UND VORSPEISEN

Albermanns Frühlingsalat

Grüner & weißer Spargel 20 €

Garnelen im Speckmantel 23 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

18 €

Gebackener Ziegenkäsetaler im Salatnest

Himbeeren | karamellierte Walnüsse

18 €

Gebratene Riesengarnelen im Speckmantel

Tomatenrisotto

20 €

SUPPEN

Spargelcremesuppe

Garnele | Blaumohn

11,50 €

Bärlauchcreme

Vollkorncroutons | Crème Fraîche

10 €

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

24 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

28 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Tomatensugo | Wildkräutersalat | Burrata

24 €

Spargelrisotto

gebratener Spargel | confierte Kirschtomaten |

Parmesan | Beilagensalat

24 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Zanderfilet & Garnele im Speckmantel
Weißweinschaum | Bratpaprika | Fregola Sarda
32 €

Thunfischsteak im Sesammantel
Edamame | Kartoffel-Wasabi-Püree
36 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Kalbsfilet
Madeirasauce | Brokkoli | Spargelrisotto |
Beilagensalat
38 €

Lammfilet „provencale“
Bündelböhnchen | Kartoffelgratin | Beilagensalat
38 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet
Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat
30 €

DESSERTAUSWAHL

Batenhorster Reiscreme

frische Erdbeeren vom Hof Westhues

12 €

Marmorierte Schokoladenmousse

Waldbeeren | Schokoerde

12 €

Rhabarbergratin

Walnusseis

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.

Bitte melden Sie Gutscheine vor der ersten Bestellung an!