

WESTFÄLISCHES MENÜ

Kürbiscremesuppe

Apfelperlen | Kürbiskerne

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | buntes Gemüse | Kartoffelpüree

Gratinierte Pflaumen

Zimteis

51 €

WINTERMENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

Trüffellinguine

Garnele

Rehrücken mit Pumpernickelkruste

Cassissauce | wilder Brokkoli | Kartoffel-Selleriepüree

Marmorierte Schokoladenmousse

Waldbeeren | Schokoerde

72 €

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 23 €

Garnelen im Speckmantel 25 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

20 €

Gratinierte Jakobsmuscheln

Weißweinschaum | Blattspinat

22 €

Weinbergschnecken im Speckpfannkuchlein

Salatbouquet

21 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

Apfelperlen | Kürbiskerne

12,50 €

Klare Rindfleischsuppe

Eierstich | Markklößchen

10,50 €

REGIONALE GERICHTE

Omas Schnitzel

Schmorzwiebeln | Pommes frites | Beilagensalat

21 €

Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |
Kartoffelkroketten | Beilagensalat

23 €

Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

26 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | buntes Gemüse | Kartoffelpüree

29 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Spinatknödel

Nussbutter | Parmesan | Cashewkerne | Beilagensalat

26 €

Trüffellinguine

Rucola | confierte Tomaten | Beilagensalat
mit Garnelen (Stk. 3 €)

26 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet & Garnele im Speckmantel

Weißweinschaum | Rahmsauerkraut |

Kartoffelpüree

36 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Rehrücken mit Pumpernickelkruste

Cassissauce | wilder Brokkoli | Kartoffel-Selleriepüree

45 €

Gschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

34 €

DESSERTAUSWAHL

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanillecreme | frische Früchte

12 €

Marmorierte 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
- 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!