

WESTFÄLISCHES MENÜ

Bärlauchcreme

Croutons | confierte Kirschtomate

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | Frühlingsgemüse | Kartoffelpüree

Rhabarbergratin

Walnusseis

51 €

SPARGELMENÜ

Marinierter Spargelsalat „vinaigrette“

Kräuter | Ei

Spargelcremesuppe

Garnele | Hollandaise

Kalbsfilet

Madeirajus | Spargelragout | Kartoffelpüree

Marmorierte Schokoladenmousse

Waldbeeren | Schokoerde

62 €

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 „vinaigrette“

Kräuter | Ei | Schinkenstreifen

20 €

Spargelcremesuppe

Garnele | Hollandaise

12,50 €

Portion Spargel aus der Region

Kleine Kartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

23 €

Spargel Mailänder Art

mit Käse gratiniert | Kleine Kartoffeln

25 €

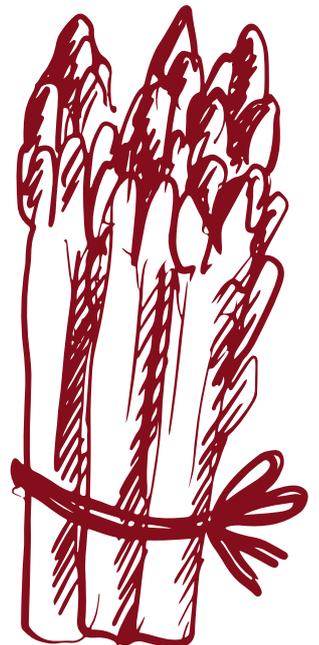
Beilagen

Roher Schinken 9 €

Räucherlachs und Rührei 12,50 €

Zwei kleine Schnitzel vom Lendchen 12,50 €

Rumpsteak wie gewachsen „bernaise“ (ca. 200 g) 22 €



SALATE UND VORSPEISEN

Albermanns Frühlingsalat

Schafskäse | Ziegenkäse 23 €

Garnelen im Speckmantel 25 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

20 €

Gebratene Jakobsmuscheln

Mango-Chili-Risotto | grüner Spargel

22 €

SUPPEN

Spargelcremesuppe

Garnele | Hollandaise

12,50 €

Bärlauchcreme

Croutons | confierte Kirschtomate

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
28 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinsauce | Frühlingsgemüse | Kartoffelpüree
29 €

VEGETARISCH

Trüffellinguine

Parmesan | Babyspinat | Beilagensalat
mit Garnelen (Stk. 3 €)
26 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet & Garnele

Weißweinschaum | Minikarotten | Bärlauchrisotto

36 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Kalbsfilet

Madeirajus | Spargelragout | Kartoffelpüree

38 €

Lammfilet „provencale“

Bündelböhnchen | Kartoffelgratin | Beilagensalat

39 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

34 €

DESSERTAUSWAHL

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanillecreme | frische Früchte

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!