

# WESTFÄLISCHES MENÜ

## Kürbiscremesuppe

Curry | Apfel | Vollkorncroutons

## Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Wurzelgemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree

## Gratinierte Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnuss

48€

# HERBSTMENÜ

## Carpaccio vom Rinderfilet

Herbsttrüffel | Kirschtomate | Rucola

## Gratinierte Jakobsmuscheln

Sauce Hollandaise | Salzzitrone | Blattspinat

## Heimischer Hirschrücken mit Pumpnickel Kruste

Wacholderjus | rote Beete | Selleriepüree

## Apfel Crumble

Mandel | Joghurtcremeeis

69€

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 Herbstsalat

Burrata | rote Beete | Apfel | Montebello Balsamico

23 €

## Carpaccio vom Rinderfilet

Herbsttrüffel | Kirschtomate | Rucola

20 €

## Gratinierte Jakobsmuscheln

Sauce Hollandaise | Salzzitrone | Blattspinat

22 €

# SUPPEN

## Kürbiscremesuppe

Curry | Apfel | Vollkorncroutons

10,50 €

## Rinderkraftbrühe

Markklößchen | Eierstich | Petersilie

11,50 €

# KLASSIKER

## Omas Schnitzel

Schmorzwiebeln | Pommes frites | Beilagensalat

22 €

## Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |

Kartoffelkroketten | Beilagensalat

24 €

## Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

29 €

# VEGETARISCH

## Trüffellinguine

Herbsttrüffel | Parmesan | Beilagensalat

26 €

wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

## Hausgemachte Kürbisgnocchi

Blattspinat | Feige | Ziegenfrischkäse

23 €

# ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet & Black Tiger Garnele

Beurre Blanc | Rahmspitzkohl | Kartoffelpüree

35 €

Seeteufelmedaillons

Chorizo Beurre Blanc | Safranrisotto | wilder Brokkoli

42 €

# VOM LAND UND DER WEIDE

Heimischer Hirschrücken mit Pumpernickel Kruste

Wacholderjus | rote Beete | Selleriepüree

44€

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Wurzelgemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree

29€

Geschnetzeltes vom Reh

Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

35 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Vadouvanjus | Waldpilzrisotto | Mini Karotten

42 €

# DESSERTAUSWAHL

## Apfel Crumble

Mandel | Joghurtcremeeis

12 €

## Gratinierte Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnuss

12 €

## Marmoriertes Mousse au Chocolat

Schokoerde | Orangenragout

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!**