

WESTFÄLISCHES MENÜ

Kürbiscremesuppe

Curry | Apfel | Vollkorncroutons

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Wurzelgemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree

Gratinierte Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnuss

48€

WINTERMENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet

Wintertrüffel | 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 Wintersalat

Ziegenfrischkäse | rote Beete | Apfel | Montebello Balsamico

23 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Wintertrüffel | 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

Wintertrüffel | Parmesan | Beilagensalat

26 €

wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

Hausgemachte Kürbisgnocchi

Blattspinat | Feige | Comté

23 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebrautes Zanderfilet & Black Tiger Garnele

Beurre Blanc | Rahmspitzkohl | Kartoffelpüree

35 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Heimischer Hirschrücken mit Pumpnickel Kruste

Wacholderjus | rote Beete | Selleriepüree

44€

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Wurzelgemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree

29€

Ente à l'Orange

Flower Sprouts | Rotkohl | Kartoffelklöße

36 €

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!