

# WESTFÄLISCHES MENÜ

**Petersilienwurzelcremesuppe**

Kräuteröl | Vollkorncroutons

**Geschmorte Ochsenbacke**

Rotweinjus | glasiertes Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

**Gratinierte Stromberger Pflaumen**

Zimteis | Haselnuss

48 €

# WINTERMENÜ

**Carpaccio vom Rinderfilet**

Wintertrüffel | Parmesan | Rucola

**Hausgemachte Hummerravioli**

Hummerschaum | Zuckerschote | getrocknete Kirschtomate

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

Orangenblütenjus | Thai Spargel | Karotte

**Apfel Crumble**

Haselnuss | 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 | karamellisierte Walnüsse  
23 €

## Carpaccio vom Rinderfilet

Wintertrüffel | Parmesan | Rucola  
20 €

## Hausgemachte Hummerravioli

Hummerschaum | Zuckerschote | getrocknete Kirschtomate  
24 €

# SUPPEN

## Petersilienwurzelcremesuppe

Gebratener Garnelespieß | Kräuteröl | Vollkorncroutons  
12,50 €

## 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 €

## Herzhaftes Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

29 €

# VEGETARISCH

## Trüffellinguine

Wintertrüffel | Parmesan | Beilagensalat

26 €

wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

## Südtiroler Spinatknödel

Stilfser Bergkäse | Haselnuss | frische Pilze | Beilagensalat

26 €

# ALLES WAS SCHWIMMT

## Gebratenes Zanderfilet & Garnele

Beurre Blanc | Rahmkohlrabi | Kartoffelpüree

35 €

# VOM LAND UND DER WEIDE

## Steaks vom heimischen Reh

Wacholderjus | Sauerkirsche | Schwarzwurzel

40 €

## Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Orangenblütenjus | Thai Spargel | Karotte

38 €

## Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

31 €

## Rinderfiletsteak

Madeirajus | Bohnencassoulet | Kartoffelgratin

49 €

# DESSERTAUSWAHL

Gratinierte Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnuss

12 €

Apfel Crumble

Haselnuss | Joghurtcremeeis

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!**