

WESTFÄLISCHES MENÜ

Legierte Spargelcremesuppe

Blaumohn | Sauce Hollandaise | Kerbel

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Frühlingsgemüse | Kartoffelpüree

Rhabarbergratin

Joghurteis | Haselnuss

49 €

FRÜHLINGSMENÜ

Lachstatar „Label Rouge“

Crème fraîche | Gurke | Dill

Hausgemachte Hummerravioli

Hummerschaum | Zuckerschote | halbdgetrocknete Kirschtomate

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Madeirajus | Mini-Karotten | grüner Spargel | Trüffel-Kartoffelkrapfen

Cheesecakecreme

Zitronenkuchen | Baiser

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

Frühlingsalat Garnele

Gemischte Blattsalate | gebratene Garnelen | Kräutercreme | gereifter Balsamico
23 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan | Rucola | Trüffel
21 €

Hausgemachte Hummerravioli

Hummerschaum | Zuckerschote | halbtrocknete Kirschtomate
24 €

Lachstatar „Label Rouge“

Crème fraîche | Gurke | Dill
21 €

SUPPEN

Bärlauchschaumsuppe

Gebratener Garnelenspieß | Schmand | Vollkorncroutons
12,50 €

Legierte Spargelcremesuppe

Blaumohn | Sauce Hollandaise | Kerbel
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

Trüffel | Parmesan | Beilagensalat

26 €

wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

Gnocchi mit Bärlauch Füllung

Mascarponeschaum | gebratener Spargel | Pinienkerne | Beilagensalat

26 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet & Garnele

Beurre Blanc | bunte Bratpaprika | Bärlauchrisotto

35 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Madeirajus | Mini-Karotten | grüner Spargel | Trüffel-Kartoffelkrapfen

42 €

Lammfilet „Provencale“

Bohnencassoulet | Kartoffelgratin | Beilagensalat

42 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Frühlingsgemüse | Kartoffelpüree

31 €

DESSERTAUSWAHL

Cheesecakecreme

Zitronenkuchen | Vanille | Baiser

12 €

Rhabarbergratin

Joghurteis | Haselnuss

12€

SPARGELZEIT

Albermanns Spargelsalat „vinaigrette“

Kräuter | Ei | Schinkenstreifen

22 €

Legierte Spargelcremesuppe

Blaumohn | Sauce Hollandaise | Kerbel

11,50 €

Portion Spargel aus der Region

Kleine Kartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

26 €

Spargel Mailänder Art

mit Käse gratiniert | Kleine Kartoffeln

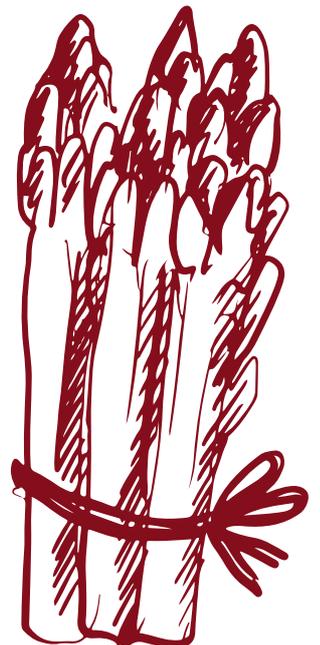
27 €

Beilagen

Roher Schinken 9 €

Räucherlachs und Rührei 14 €

Zwei kleine Schnitzel vom Lendchen 14 €



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!