

# WESTFÄLISCHES MENÜ

## Westfälische Kartoffelsuppe

Gartenkresse | Croutons | Landschinken

## Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Marktgemüse | Kartoffelpüree

## Marinierte Erdbeeren vom Hof Westhues

Bourbon Vanilleeis | Holunderblütensabayon | Crumble

49 €

# SOMMERMENÜ

## Lachstatar „Label Rouge“

Crème fraîche | Gurke | Dill

## Orientalische Wachtelbrust

Duccaschaum | Granatapfel | Cous Cous

## Rosa gebratenes Kalbsfilet

Madeirajus | Pfifferlinge | grüner Spargel | Kartoffelkrapfen

## Tiramisu

Espresso | Amaretto | Biskuit

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

## Albermanns Sommersalat

Apulische Burrata | frische Pfifferlinge | gereifter Balsamico

Vorspeise 19 €

Hauptgang 26 €

## Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan | Rucola | Frische Sommertrüffel

21 €

## Lachstatar „Label Rouge“

Crème fraîche | Gurke | Dill

21 €

## Orientalische Wachtelbrust

Duccaschaum | Granatapfel | Cous Cous

20 €

# SUPPEN

## Cremesuppe von Sommertomaten

Basilikum | Crème fraîche | Pinienkerne

11 €

## Westfälische Kartoffelsuppe

Gartenkresse | Croutons | Landschinken

11 €

# 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

Frische Sommertrüffel | Parmesan | Beilagensalat

27 €

wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

## Gefüllte italienische Teigtaschen

Mascarponeschaum | frische Pfifferlinge | Honigtomaten | Beilagensalat

26 €

# ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet & Garnele  
Beurre Blanc | Babyspinat | Gnocchi  
35 €

# VOM LAND UND DER WEIDE

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
Madeirajus | Pfifferlinge | grüner Spargel | Kartoffelkrapfen  
44 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet  
Cognac-Pfefferrahmsauce | frische Pilze | hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat  
37 €

Geschmorte Ochsenbacke  
Rotweinjus | glasiertes Marktgemüse | Kartoffelpüree  
31 €

# DESSERTAUSWAHL

Marinierte Erdbeeren vom Hof Westhues

Bourbon Vanilleeis | Holunderblütensabayon | Crumble

12 €

Tiramisù

Mascarpone | Espresso | Amaretto

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
- Glutenthaltiges 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!**