

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 | Kartoffelkräpfen

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
- 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!