

WESTFÄLISCHES MENÜ

Kürbiscremesuppe

Steierisches Kernöl | Curry | Apfelperlen

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Herbstgemüse | Kartoffelpüree

Gratinierte Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnusskrokant

49 €

HERBSTMENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan | Rucola | Herbsttrüffel

Steinpilzravioli

Bergkäse | Feige | Schwarzwurzel

Barbarie Entenbrust

Portweinjus | Marone | Rosenkohl | Kürbispüree

Apfel Crumble

Bourbon Vanilleeis | Karamellisierte Mandeln

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 Herbstsalat

Rote Bete | Apfel | Ziegenfrischkäse | gebackener Fetakäse

Vorspeise 17 €

Hauptgang 24 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan | Rucola | Herbsttrüffel

22 €

Jakobsmuschel & Garnele

Hummerschaum | Zuckerschote | Mango-Chili Risotto

24 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

Steierisches Kernöl | Curry | Apfelperlen

12 €

Rindfleischbrühe

Blumenkohl | Eierstich | Klößchen

12 €

KLASSIKER

Omas Rahmschnitzel

Champignon Rahmsauce | Pommes frites | Beilagensalat
24 €

Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |
Kartoffelkroketten | Beilagensalat
24 €

Herzhaftes Wildragout

Edelpilze | Safranbirne |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat
29 €

VEGETARISCH

Trüffellinguine

Frische Herbsttrüffel | Parmesan | Beilagensalat
27 €
wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

Hausgemachte Kürbisgnocchi

Nussbitterschaum | Parmesan | Babyspinat | Beilagensalat
26 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Label Rouge Lachsfilet

Beurre Blanc | Rahmspitzkohl | Kartoffelpüree

38 €

Jakobsmuschel & Garnele

Hummerschaum | Zuckerschote | Mango-Chili Risotto | Beilagensalat

42 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Barbarie Entenbrust

Portweinjus | Marone | Rosenkohl | Kürbispüree

37 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Madeirajus | wilder Brokkoli | Trüffelrisotto

44 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Herbstgemüse | Kartoffelpüree

32 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahmsauce | Edelpilze |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

37 €

DESSERTAUSWAHL

Gratinierte Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnusskrokant

12 €

Apfel Crumble

Bourbon Vanilleeis | Karamellisierte Mandeln

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!