

WESTFÄLISCHES MENÜ

Petersilienwurzelcremesuppe

Schwarzbrot | Kräuteröl

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Marktgemüse | Kartoffelpüree

Gratinierte Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnusskrokant

49 €

WINTERMENÜ

Carpaccio von Rinderfilet

Wintertrüffel | Parmesan | Rucola

Duett von Jakobsmuschel & Garnele

Hummerschaum | Safran Risotto | Zuckerschote

Hirschrücken in Pumpernickelkruste

Gewürzjus | rote Beete | Schwarzwurzel

Marmoriertes Mousse au Chocolat

Himbeerragout | Schokoerde

74 €

Verehrte Gäste,

wir möchten Sie bitten, Ihren Gutschein vor der ersten Bestellung bekannt zu geben.
Andernfalls können wir diesen bei der späteren Bezahlung nicht berücksichtigen.

SALATE UND VORSPEISEN

Albermanns Wintersalat

Rote Bete | Apfel | Ziegenfrischkäse | gebackener Fetakäse
Vorspeise 17 €
Hauptgang 24 €

Duett von Jakobsmuschel & Garnele

Hummerschaum | Safran Risotto | Zuckerschote
24 €

Carpaccio von Rinderfilet

Wintertrüffel | Parmesan | Rucola
22 €

Steinpilzravioli

Haselnussbutter | Feige | Schüttelbrot
23 €

SUPPEN

Petersilienwurzelcremesuppe

Schwarzbrot | Kräuteröl | Garnelenspieß
14 €

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 €

Herhaftes Wildragout

Edelpilze | Safranbirne |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

29 €

VEGETARISCH

Trüffellinguine

Wintertrüffel | Parmesan | Beilagensalat

27 €

wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

Südtiroler Spinatknödel

Nussbutterschaum | Stilfser Bergkäse | frische Pilze | Beilagensalat

27 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratenes Zanderfilet

Beurre Blanc | Rahmlinsen | zweierlei Karotte

37 €

Duett von Jakobsmuscheln & Garnelen

Hummerschaum | Safran Risotto | Zuckerschote

Beilagensalat

42 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Hirschrücken in Pumpernickelkruste

Gewürzjus | rote Beete | Schwarzwurzel

44 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahmsauce | Edelpilze |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

41 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Marktgemüse | Kartoffelpüree

33 €

DESSERTAUSWAHL

Gratinierte Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnusskrokant

12 €

Marmoriertes Mousse au Chocolat

Himbeerragout | Schokoerde

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!