

# 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.  
Anderenfalls 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 €

## Herzhaftes Wildragout

Edelpilze | Safranbirne |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

29 €

# VEGETARISCH

## Trüffellinguine

Wintertrüffel | Parmesan | Beilagensalat

27 €

wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

## Südtiroler Spinatknödel

Nussbutterschaum | Stilsfer 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
- 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!**