

WESTFÄLISCHES MENÜ

Bärlauchcremesuppe

Croûtons | Schmand | Kräuteröl

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Frühlingsgemüse | Kartoffelpüree

Rhabarber Gratin

Joghurteis | Haselnusskrokant

51 €

FRÜHLINGSMENÜ

Sanft geräucherte Forelle

Kartoffelschnee | Dill | Zitronenvinaigrette

Duett von Jakobsmuschel & Garnele

Hummerschaum | Safran Risotto | Zuckerschote

Lammrücken mit Kräuter-Parmesankruste

Thymianjus | Ratatouille | Kartoffelgratin

Orangen Tiramisu

Kakao | Amaretto | Biskuit

75 €

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 Frühlingssalat

Wildkräuter | Burrata | Basilikum | Tomate | Guacamole

18 €

wahlweise mit 3 Garnelen (+9 €)

Duett von Jakobsmuschel & Garnele

Hummerschaum | Safran Risotto | Zuckerschote

24 €

Carpaccio von Rinderfilet

Frischer Trüffel | Parmesan | Rucola

22 €

Sanft geräucherte Forelle

Kartoffelschnee | Dill | Zitronenvinaigrette

21 €

SUPPEN

Bärlauchcremesuppe

Croûtons | Schmand | Kräuteröl

11 €

wahlweise mit Garnelenspieß (+3€)

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

Frischer Trüffel | Parmesan | Beilagensalat

29 €

wahlweise mit 150g Rinderfiletspitzen (+18 €)

Bärlauchravioli

Haselnussbutter | Scamorza | Honigtomate | Beilagensalat

28 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratener Flusszander

Beurre Blanc | Rahmlinsen | zweierlei Karotte

38 €

Duett von Jakobsmuscheln & Garnelen (Hauptgang)

Hummerschaum | Safran Risotto | Zuckerschote

Beilagensalat

42 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Lammrücken mit Kräuter-Parmesankruste

Thymianjus | Ratatouille | Kartoffelgratin

44 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Cognac-Pfefferrahmsauce | Edelpilze |

hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

41 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Frühlingsgemüse | Kartoffelpüree

34 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Morcheljus | Babykarotten | grüner Spargel | Bärlauchrisotto

45€

DESSERTAUSWAHL

Rhabarber Gratin

Joghurteis | Haselnusskrokant

12 €

Orangen Tiramisu

Kakao | Amaretto | Biskuit

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!