

WESTFÄLISCHES MENÜ

Pfifferlingscremesuppe

Gebratene Pfifferlinge | Schüttelbrot | Kerbel

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Herbstgemüse | Kartoffelpüree

Gratinierter Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnusskrokant

51 €

HERBSTMENÜ

Thunfisch Tataki „Ji Hao“

Sesam | Ponzu | Mango | Wakame

Gebratene Jakobsmuscheln

Beurre Blanc | Apfel | Hokkaido

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Madeirajus | Herbsttrüffel | wilder Brokkoli | Kartoffelkrapfen

Marmorierte Mousse au Chocolat

Pochierte Birne | Bourbon-Vanille | Schokoerde

79 €

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

24 €

Gebratene Jakobsmuscheln

Beurre Blanc | Apfel | Hokkaido

25 €

Carpaccio von Rinderfilet

Frischer Trüffel | Parmesan | Rucola

22 €

Thunfisch Tataki „Ji Hao“

Sesam | Ponzu | Wakame | Mango

24 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

Steierisches Kürbiskernöl | Curry | Apfelperlen

12 €

Pfifferlingscremesuppe

Gebratene Pfifferlinge | Schüttelbrot | Kerbel

13 €

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

Herbsttrüffel | Parmesan | Beilagensalat
29 €
wahlweise mit 150g Rinderfiletspitzen (+18 €)
oder mit 3 Black Tiger Garnelen (+9 €)

Ravioli gefüllt mit Kürbis

Kürbisschaum | Haselnuss | Blattspinat | Beilagensalat
28 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Gebratener Flusszander

Zitronen Beurre Blanc | Waldpilzrisotto | Babyspinat

38 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Madeirajus | Herbsttrüffel | wilder Brokkoli | Kartoffelkrapfen

46 €

Geschnetzeltes vom Rind

Cognac-Pfefferrahmsauce | Edelpilze
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

41 €

Geschmorte Ochsenbacke

Rotweinjus | glasiertes Herbstgemüse | Kartoffelpüree

34 €

DESSERTAUSWAHL

Marmorierte Mousse au Chocolat

Pochierte Birne | Bourbon-Vanille | Schokoerde

12 €

Gratinierter Stromberger Pflaumen

Zimteis | Haselnusskrokant

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!