Landhotel Albers
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

Speisekarte

Wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem gemütlichen Landhotel
und wünschen Ihnen eine schöne Verwöhnzeit
im Schmallenberger Sauerland!

Montag & Donnerstag von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr
Dienstag und Mittwoch geschlossen – Ruhetag
Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet,
Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.

Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen
und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.
Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder auf etwas allergisch
reagieren, sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern.
Wir beraten Sie gerne persönlich.

Landhotel Albers
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube		*7,80 €*
Ungarische Gulaschsuppe	*Tasse*	*7,80 €*
	Terrine/Toast	*9,80 €*
Rinderbouillon mit feiner Einlage		*7,80 €*

VORSPEISE

Rindercarpaccio/ Rucola/ Parmesan/ Pesto	*12,80 €*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Chicken Nuggets/ Pommes	*8,80 €*
Cheeseburger/ Patty/ Salat/ Ketchup/ Käse/ Pommes	*8,80 €*

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Lyoner/ Speck/ Zwiebeln/ Schmand	*13,80 €*
Flammkuchen Mediterran / Paprika/ Hirtenkäse/ Crème fraîche/Zwiebeln / Kohl/ Aubergine	*13,80 €*
Flammkuchen vegan/ vegane Creme/ Zucchini/ Aubergine Kirschtomate/ rote Zwiebel/ Sommerkohl	*13,80 €*

Landhotel Albers
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

VEGETARISCHES

Tagliatelle mit Pesto/ Rucola/ geriebener Parmesan *16,80 €*

Gebratene Potthucke/ Schmorgemüse/ Limonenschmand *17,80 €*

Tagliatelle in Rahm/ gebratene Pilze *17,80 €*

Tortellini in Kräutersahnesauce mit gebackenem Rucola *17,80 €*

AUS DEM WASSER

Ganze Forelle von der Fischzucht Drenk „Müllerin Art“ mit Kräutern und Zitrone gefüllt/ Salzkartoffeln/ zerlassene Butter/ Salat *22,80 €*

Kap Seehecht im Kartoffelmantel / Blattspinat in Knoblauchrahm *21,80 €*

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER STAMMGÄSTE

2 Schweineschnitzel vom Schweinerücken/ Steakhouse Pommes/ Salat/
Wiener Art *18,80 €*
Pfeffersauce oder Pilzrahmsauce *20,80 €*

„Bödefeld Schnitzel“/ Champignons/Zwiebeln/ Tomate/ Rucola mit Käse überbacken/ Steakhouse Pommes/Salat *22,80 €*

„Schmies Sauerbraten“ von Otmars Longhorn Rinder Rotweinsauce mit Rosinen und Mandeln/ hausgemachter Apfelrotkohl/ Kartoffelklöße *24,80 €*

„Hunauragout“/Ragout vom Hirsch und Wildschwein von der Hunau/ Rotweinsauce/geschmorte Pilze/ gefüllte Birne/ Spätzle/ Salat *24,80 €*

„Schweinemedaillons Waliser Art“/Camembert/ Pfefferrahm/ Kartoffelrösti/ Salat *26,80 €*

„Albers Pfanne“/ Steaks vom Rind, Schwein & Pute/ Schmorgemüse/ Bratkartoffeln/ Pilzrahmsauce *29,80 €*

Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

BURGER

Unsere Burger sind aus eigener Herstellung von Otmars Hochlandrind/ die Burger Buns von Bäckerei Tismes

„Chili-Cheese Burger“ (200 g)/ Sweet Chili Sauce/ Pepperoni/ Ketchup/ Salat/ Steakhouse Pommes	*17,80 €*
“Bödefeld Burger”/ Pulled Pork/ Sweet Chili Sauce/ Salat/ Tomate/ Steakhouse Pommes	*17,80 €*

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

„Schmies Burger“ ca. 330 g Patty (½ Bödefelder Hochlandrind und ½ Schwein)/ Honig Bacon/ Krautsalat/ Salat/ Barbecue Sauce/ Sweet Chilisauce/ Spiegelei/ Steakhouse Pommes	*22,80 €*

DESSERT / EISKARTE

Hausgemachte Apfelbeignets/ Vanilleeis/ Sahne	*9,80 €*
Hausgemachter Kaiserschmarren/ Preiselbeeren/ Sahne	*8,80 €*
„Kirschbecher“/ 2 Kugeln Vanilleeis/ 1 Kugel Schokoladeneis/ Kirschen/ Sahne/ Schokostreusel	*8,80 €*
„Coupe Dänemark“/ 3 Kugeln Vanilleeis/ Schokosauce/ Streusel/ Sahne	*8,80 €*
„Schmies Spezial“/ 3 Kugeln Vanilleeis/ steirisches Kürbiskernöl/ Sahne	*8,80 €*

Gerne servieren wir Ihnen auch Seniorenportionen zu einem Preisnachlass von 2,00 € pro Gericht.