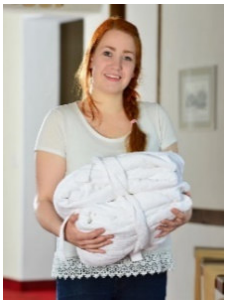
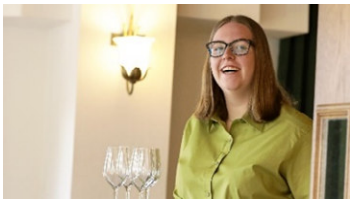
Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

Speisekarte

Wir, die Familie Albers und Team
heißen Sie herzlich willkommen
in unserem gemütlichen Landhotel
und wünschen Ihnen eine schöne Verwöhnzeit
im Schmallenberger Sauerland!





Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

VORSPEISE

Bruscetta Caprese/ Tomate/ Mozzarella/ Rucola/ Balsamicodressing 12,80 €

Garlic Bread / Knoblauchbrot mit Käse überbacken 7,80 €

LECKERES AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe/ Markklößchen/ Eierstich/ Gemüsestreifen 9,80 €

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen 9,80 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Spaghetti / Tomatensauce 9,80 €

„Pumuckelschnitzel“ / Pommes Frites 10,80 €

„Käpt’n Iglo“/ Fischstäbchen/ Erbsen-Möhren/ Salzkartoffeln 12,80 €

Chicken Nuggets / Pommes Frites/ Sweet Chilisauce 10,80 €

VEGETARISCH

Ofenkartoffel/ gebratene Pilze/ Sour Cream/ Salatbouquet 17,80 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,50 €

Wenn Sie Ihre Speisen mit unseren hausgemachten Ölen verfeinern möchten, wählen Sie zwischen Knoblauch-, Zitronen- oder Chili Öl.
Bitte Fragen Sie bei unserem Team.

Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

HAUSGEMACHTE BURGER

Zu unseren Burgern reichen wir Ihnen
entweder Steakhouse Pommes oder einen kleinen gemischten Salat

„Schnitzelburger“ /Schweineschnitzel/ Cesardressing/ Salat/

Tomate/ Gurke 19,80 €

„Pulled Porkburger“/Tomate/ Gurke/ Salat/Sweet- Chilisauce 19,80 €

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER STAMMGÄSTE

Cesar Salat/ Hähnchenbrust/ Eisbergsalat/ Cesardressing/ Croutons/ Parmesanhobel/ gebackene Kapern 21,80 €

„Bödefelder Krüstchen “/ Schnitzel/ Toast/ Champignons in Rahm/ Spiegelei/ Salatgarnitur 17,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“/ Steakhouse Pommes 18,80 €
Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce 20,80 €

„Bödefelder Schnitzel“/ Tomaten/ Champignons/geschmorte Zwiebeln/ Rucola/mit Käse überbacken/ Steakhouse Pommes 24,80 €

Schweinemedaillons „Waliser“/ Pfefferrahm/ Preiselbeeren Camembert überbacken/ Kartoffelkrusteln 26,80 €

„Hunauragout“/vom heimischen Hirsch und Wildschwein/Rotweinsauce geschmorte Pilze/ Preiselbeerbirne/ Butterspätzle 25,80 €

Rinderfiletspitzen vom Bödefelder Hochlandrind/ Champignon-Schalottensauce/ Butterspätzle 29,80 €

„Hollenhaussteak“/ Pfeffersteak vom Bödefelder Hochlandrind/ Pfeffersauce/ Bohnengemüse/ hausgemachte Kartoffelkrusteln 33,80 €

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

Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

AUS DEM WASSER

Matjes Hausfrauenart/Schmand mit Zwiebeln und Äpfeln/ Bohnengemüse/ Speckkartoffeln 22,80 €

BEILAGEN EXTRA

Kleiner gemischter Salat 4,80 €
Speckbohnengemüse 4,80 €
Vegetarisch – mediterranes Gemüse 4,80 €
Portion Pommes Frites 4,80 €

DESSERT / EISKARTE

Hausgemachte Zimtschnecke mit Walnusseis 9,80 €

Gefüllte Zitrone / hausgemachtes Zitroneneis / Orangenragout 9,80 €

Affogato/ Vanilleeis/Sahne/ Haselnusskrokant 6,80 €

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Sahne 9,80 €

Kirschbecher/1 Vanille-/ 2 Stracciatellaeis/ Schokostreusel/Sahne 10,80 €

Coupe Dänemark/ 3 Vanilleeis/ Schokosauce-/ Streusel/ Sahne 9,80 €

Krokantbecher / 2 Vanille-/ 1 Walnusseis/ Sahne / Karamellsauce/ Krokant 10,80€

Schwedenbecher / Vanilleeis/ Apfelmus/ Sahne/ Eierlikör 10,80€

Fragen Sie auch gerne bei unserem Service nach Tagesdessert

Die Küchenöffnungszeiten sind:
von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr.
Am Mittwoch haben wir Ruhetag.

Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

HERBSTZEIT

DAS BESTE VOM STEINPILZ UND KÜRBIS

FLEISCH UND FISCH

Gebratene Steinpilze mit Schalotten, Kräutern
und hausgemachte Krusteln dazu:

- *Rumpsteak (200g) vom Bödefelder Hochlandrind 35,80 €*
- *Schweinemedaillons (180g) 32,80 €*

VEGETARISCH

Gebratene Semmelknödel, leckeres Steinpilzragout
und gebackener Rucola 23,80 €

- *Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen*
und Kürbiskernöl 8,80 €

- *Gebratenes Zanderfilet (180g) auf Kartoffel-Kürbisragout*
mit gebackenem Rucola 34,80 €

Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHE
VON FREITAG BIS SONNTAG

Burger

" Beefburger" Roastbeef vom Bödefelder Hochlandrind/ Schmorzwiebeln/ Tomate/ Gurke/ Salat/ Barbecue Sauce 19,80 €

Dazu eine Portion Pommes 4,80€

Leckeres mit Fleisch und Fisch

Spaghetti/ Rinderfiletstreifen(120g) vom Bödefelder Hochlandrind / getrocknete Tomaten/ Kräuterpesto/ Oliven/ Parmesan/ Rucola 25,80 €

Tagliata / Rumpsteak(140g) vom Bödefelder Hochlandrind/ mediterranes Gemüse/ Parmesanhobel/ Rucola 24,80 €

Gebratener Kabeljaufilet / Steinpilzrisotto 35,80 €

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. Unsere Lebensmittel beziehen wir hauptsächlich aus unserer Region

Das Rind- und Schweinefleisch und die Kartoffeln von unseren Bauern und von unserem Metzger aus dem Dorf, das Wild von Bödefelder Jägern, unser Gemüse und Obst von der Firma Rüssmann in Werpe und die Eier vom Hof Rörig.

Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

Leckereien im Oktober, November bis zum 2. Advent:

Jeden Dienstag
Reibekuchen aus Großmutter´s Rezeptbuch
5 Reibeplätzchen mit Tismes Schwarzbrot 12,00 €
-dazu Apfelkompott oder Rübenkraut 15,00 €
-dazu geräuchertem Lachs und Limonenschmandsauce 20,00 €

Jeden Donnerstag und Sonntag

Hausgemachte Spareribs

Unsere Spareribs haben wir 2 Tage mit unserer hausgemachten Marinade eingelegt und knusprig gebacken. Hausgemachte Spareribs mit Coleslaw, Steakhouse Pommes, Mayonaise und Barbecuesauce 20,80 €

Und nicht vergessen

Unser leckerer Sauerbraten von Ottmars Rinder in Rotweinsauce mit gehobelten Mandeln, hausgemachtem Apfelrotkohl und geschmelzte Kartoffelklöße 28,80 €

Ab dem 22.10. fängt die Gänsezeit an.

Das Beste der Gans mit Honigbutter gebacken dazu hausgemachten Rotkohl, Marzipanapfel, geschmelzte Kartoffelklöße und Lebkuchensauce 35,00 €

Oder eine ganze Gans für 4 Personen
am Tisch tranchiert (2 Tage vorbestellen!)
mit den gleichen Beilagen 168,00 €

Landhotel Albers ★★★S
GASTLICHKEIT IM SAUERLAND

VESPERKARTE

Von Freitag bis Sonntag und an Feiertagen
Von 14:30 bis 17:00 Uhr

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesüppchen 9,80€

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage 9,80€

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen 9,80 €

Warme und kalte Kleinigkeiten

„Bödefelder Krüstchen "/ Schnitzel/ Toast/ Champignons in Rahm/ Spiegelei/ Salatgarnitur 17,80 €

„Strammer Max" / Landbrot/ Butter / roher Schinken/ 2 Spiegeleier 16,80€

Flammkuchen Lyoner Art / Schmand/ Speck/ Zwiebeln/ Rucola 14,80€

Flammkuchen vegan/ vegane Creme/ Gemüse/ Rucola 14,80€

Etwas Süßes

Affogato/ Vanilleeis/ Sahne/ Haselnusskrokant 6,80 €

Kirschbecher/1 Vanille-/ 2 Stracciatellaeis/ Schokostreusel/Sahne 10,80 €

Coupe Dänemark/ 3 Vanilleeis/ Schokosauce-/ Streusel/ Sahne 9,80 €

Krokantbecher / 2 Vanille-/ 1 Walnusseis/ Sahne / Karamellsauce/ Krokant 10,80€

Schwedenbecher / Vanilleeis/ Apfelmus/ Sahne/ Eierlikör 10,80€