



Gaumenschmaus für Zuhause

(freitags, samstags, sonntags)

Aus dem Suppentopf

Westfälische Kraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Blumenkohl

0,5 ltr. 4,90 € 1 ltr. 9,50 €

Waldpilz- Creme- Suppe „Hubertus“ mit gehobeltem Bergkäse

0,5 ltr. 4,90 € 1 ltr. 9,50 €

Vorspeisen

Anti-Pasti-Teller

mit gegrillten Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons

dazu Baguette und Tomaten-Basilikum-Butter

12,90 €

Drei Reibplätzchen mit Räucherlachs belegt

an Honig-Senf-Soße

dazu Baguette und Kräuterquark

12,90 €

Salate

Jägermeister „Leckerei“

Bunte Blattsalate mit warmen Pilzen, Nüssen und frischen Apfelspalten

in Walnuss-Trauben-Dressing

13,90 €

„Fitness-Salat“

Bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika

dazu gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen und frisches Obst

13,90 €





Hauptspeisen

Vegetarischer Zucchini-Paprika-Auflauf

mit Gnocchi in Tomaten- Basilikumsoße und Fetakäse

14,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit einer Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln und Salat

15,90 €

Schweineschnitzel „Friesen Art“

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln

dazu Schwenkkartoffeln mit Dipp und Salat

15,90 €

Gebratenes Putenbrustfilet „Williams“

mit Birne, heißen Schattenmorellen und Käse überbacken

dazu Berner Rösti und gemischter Salat

15,40 €

„Zwiebelfleisch“

Gekochtes Rind- und Hühnerfleisch aus dem Sudkessel überzogen

mit einer leichten Zwiebelsoße, dazu Butterreis und Salat

16,50 €

Rheinischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

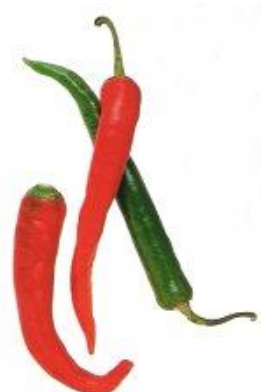
18,50 €

Wildgulasch „Waidmanns Art“ im eigenem Sud gesotten

mit Champignons und Pflaumen

Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

21,90 €



Oder vielleicht doch Lust auf Burger?

Landhaus Burger mit saftigem Rindfleisch

belegt mit Bacon, Salat, Gurke, Röstzwiebeln und Red-Peppajam

Hähnchen Burger mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

belegt mit Käse, einer Ananasscheibe, Salat und fruchtiger Mangocreme

Schnitzel Burger mit gegrilltem Schweineschnitzel

belegt mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Kräutermayonnaise

Veganer Burger

*Veganes Ofenbrötchen, Gemüse-Patti, Blattsalat, Tomate, Gurke,
Zwiebeln, Guacamole-Creme*

*dazu servieren wir Ihnen unsere leckeren Brödelkes (kl. Schwenkkartoffeln mit Schale)
und Kräuterquark*

alle Burger je 14,90 €

....oder eine Platte für Zwei?

Schlemmerplatte für 2 Personen

*Zwei kleine Schweineschnitzel, zwei Hähnchenschnitzel und zwei Medaillons vom Schweinefilet
dazu Champignon-, Paprikarahm-, Curry-Obst-Soße
leckere Gemüseauswahl und Schwenkkartoffeln*

39,80 €



...und danach vielleicht noch ein leckeres Dessert?



Herrencreme mit Rum

4,50 €

Nuss-Amaretto-Creme

4,50 €



Gans "to go!"

Das Beste von der Gans - Gans leicht, Gans zart, Gans lecker

In unserem Hause zubereitet, in Ihrem Zuhause genießen!

Wenn die Blätter sich bunt färben und es draußen kalt wird, machen Sie es sich ruhig zu Hause gemütlich. Das Team vom Landhotel Altmann trägt gerne dazu bei, dass ein leckeres Essen auf den Tisch kommt. Denn Herbst- und Adventszeit ist Gänsezeit.

Wir bieten erstmals köstlich zubereitete deutsche Gänse bzw. das Beste davon im Außer-Haus-Verkauf an (ab dem 13. November, bitte ganz(s) einfach 2 Tage vorher bestellen)

Geschmorte Gänsebrust

in Orangensoße mit Kartoffelknödel

und Apfelrotkohl

22,90 €

Geschmorte Gänsekeule

mit Backpflaumensoße dazu Speckrosenkohl

und Schwenkkartoffeln

22,90 €

und als Dessert: einen Marzipanapfel auf Vanillesoße

4,50 €

Und dann: Gans entspannt genießen!

