

## Gaumenschmaus im Landhotel Altmann

### Zur Einstimmung

**Ofenbaguette** mit unserem Landhausdip  
3,50 €

### Aus dem Suppentopf

**Westfälische Kraftbrühe** mit Eierstich, Klößchen und Blumenkohl  
7,50 €



**Lachs-Creme-Suppe** mit Bärlauch  
7,90 €

### Vorspeisen

**Gebratene Champignons** mit herzhafter Aioli-Soße  
an Salatbouquet  
13,90 €



**„Zwei kleine Kartoffelpuffer mit Lachs“**  
mit Honig- Senf- Dip  
an Salatbouquet  
16,90 €

**„Melone mit westfälischem Schinken“**  
Honigmelone belegt mit westfälischem Schinken  
an Salatbouquet  
15,90 €

## Knackiges vom Lande...



### Landhaussalat

Bunte Blattsalate mit Paprikastreifen, Kirschtomate und Gurke

dazu Baguette und Landhausdip

15,90 €

- mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen + 4,90 €
- mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kürbiskernen + 5,90 €

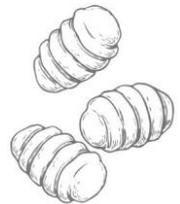
Wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder Limette-Joghurt-Dressing

## Fleischlos, aber nicht reizlos...

**Vegetarischer Zucchini-Paprika-Auflauf** (auch vegan ohne Feta möglich)

mit Gnocchi in Tomaten-Basilikumsoße und Fetakäse

19,50 €



**Gemüse-Kokos-Curry** mit Pastinaken, Möhren, Brokkoli, Kirschtomaten,

Cashewnüsse, Rucola und Basmatireis

19,50 €

**Spinat-Spätzle-Pfanne**

mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat auf Kräuter-Sahnesoße

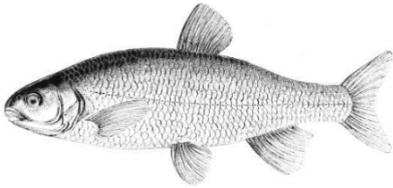
19,50 €

**Rote-Bete-Puffer**

mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Brödelkes und Kräuterdipp

19,50 €

## Fisch und Meer



### Matjes „Hausfrauen Art“

mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln

21,90 €

### Gegrillte Schollenfilets „Finkenwerder Art“

mit ausgelassenem Speck, Bratkartoffeln und frischem Salat

27,90 €

### Lachsfilet auf Blattspinat

mit einer Riesling-Kräutersoße und Schwenkkartoffeln

27,90€

## Vom Land und aus der Luft

### Gebratene Hähnchenbrustfilets

auf Bandnudeln mit Kräuterrahmsauce, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln  
und Parmesan dazu Salat

21,90 €

### Schweineschnitzel „Friesen Art“

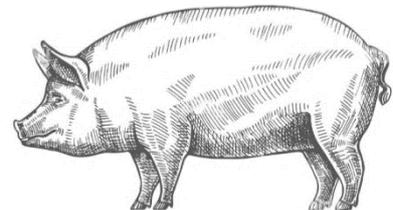
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln  
dazu Brödelkes und Salat

21,90 €

### Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit einer Champignonrahmsauce  
dazu Brödelkes und Salat

21,90 €



### Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinsauce

dazu Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln

25,90€

**Saftiger Burgunderbraten vom Rind**  
mit kräftiger Rotweinsauce, frischen Champignons und Speckbohnen  
dazu Brödelkes  
23,90 €

**„Zwiebelfleisch“**  
Gekochtes Rind- und Hühnerfleisch aus dem Sudkessel überzogen  
mit einer leichten Zwiebelsoße, dazu Schwenkkartoffeln und Salat  
23,90 €

**„Landliebe“ Zarte Medaillons vom Schwein**  
im Speckmantel auf einer Pfeffersauce mit Champignons  
dazu Brödelkes und Salat  
25,90 €



**Rumpsteak vom Angusrind „Klassisch“**  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und Salat  
30,90 €

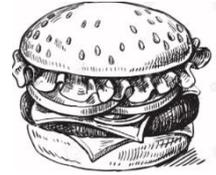
**Rumpsteak vom Angusrind „Friesen Art“**  
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln  
dazu Bratkartoffeln und Salat  
34,90 €

## **Für unsere kleinen Gäste**

**Kleines Schweineschnitzel**  
mit Pommes Frites, Erbsen und Möhren  
11,50 €

**6 Chicken-Nuggets**  
mit Pommes Frites  
10,50 €

## Oder vielleicht doch Lust auf Burger?



### **Landhaus Burger** mit saftigem Rindfleisch-Patty

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

### **Farmer- Burger** mit saftigem Patty vom Iberico Schwein

belegt mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Zucchini und hausgemachte Remoulade

### **Veganer Burger** belegt mit einem grünen Gemüse Patty aus Brokkoli & Spinat mit

Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Edamame und Bärlauchmayonnaise

Zu allen Burgern servieren wir Ihnen unsere leckeren Brödelkes

mit hausgemachtem Kräuterdipp

Preis je Burger 20,50 €

## **Beilagen**

	Preis	Als Umbestellung
Pommes frites	4,00€	1,00 €
Süßkartoffelpommes	5,90€	2,50 €
Bratkartoffeln	5,50€	1,00 €
Altmanns Brödelkes	4,90€	1,00 €
Kleiner Beilagensalat	4,50 €	1,00 €
Grillgemüse( Zucchini, Paprika, Kirschtomate)	6,50€	1,50 €
Buntes Gemüse mit Hollandaise	5,50€	1,50 €

## **Unsere Dips**

Mayonnaise / Ketchup	1,00 €
Aioli	1,00 €
Curry Dattel	1,00 €
BBQ	1,00 €
Landhausdip mit Kräuterquark	1,00 €
Trüffelmayonnaise	1,00 €

## ...und danach vielleicht noch ein leckeres Dessert?



Herrencreme mit Rum 6,90 €

Joghurt- Mascarpone-Creme mit frischem Obst 8,50 €

Mini Schokoladenkuchen mit Vanilleeis: Kleiner Biskuitkuchen gefüllt mit einer edlen Schokocreame gefüllt und einer Kugel Vanilleeis 7,50

Rote Beeren- Grütze mit Vanillecreme und einer Kugel Eis 7,90€

Schoko-Solo: Süßes Trio aus cremigen Schokoladeneis, Kirschkompott und Sahne 4,90 €

Warme Schattenmorellen mit sahnigem Vanilleeis und Schlagsahne 8,90 €

Himbeerparfait auf Limettenspiegel 9,50€



## ...oder lieber doch einen Kaffee?

Café Creme 2,90 €

Cappuccino 3,30 €

Espresso 2,50 €

P.S. ...ein Schnäpschen geht immer!