

Gaumenschmaus im Landhotel Altmann

Zur Einstimmung

Ofenbaguette mit unserem Landhausdip
2,90 €

Aus dem Suppentopf

Westfälische Kraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Blumenkohl
6,50 €



Kürbis- Creme- Suppe mit Apfelspalten (auch vegan möglich)
6,90 €

Vorspeisen

Gebratene Champignons mit herzhafter Aioli-Soße
an Salatbouquet
12,90 €



„Zwei kleine Kartoffelpuffer mit Lachs“
mit Honig- Senf- Dip
an Salatbouquet
14,90 €

„Süße Ziege“
Rotkohlsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Walnüssen
13,90 €

Knackiges vom Lande...



Landhaussalat

Bunte Blattsalate mit Paprikastreifen, Kirschtomate und Gurke

dazu Baguette und Landhausdip

13,90 €

- mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen + 4,00 €
- mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kürbiskernen + 5,00 €

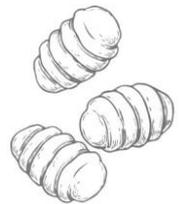
Wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder Limette-Joghurt-Dressing

Fleischlos, aber nicht reizlos...

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

mit Gnocchi in Tomaten-Basilikumsoße und Fetakäse

16,90 €



Gemüse-Kokos-Curry mit Kürbis, Paprika, Kichererbsen, Kirschtomaten,

Rucola und Reis

16,90 €

Spinat-Spätzle-Pfanne

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

16,90 €

Rote-Bete-Puffer

mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Brödelkes und Kräuterdipp

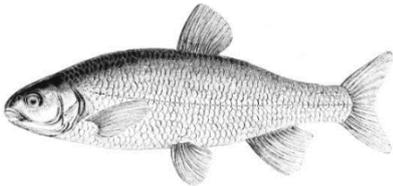
16,90 €

Fisch und Meer

Gegrillte Schollenfilets

auf Spitzkohlgemüse mit Rieslingsoße dazu Schwenkkartoffeln

23,90 €



Forelle Müllerin Art

mit Schwenkkartoffeln und frischem Salat

22,90€

Vom Land und aus der Luft

Gebratene Hähnchenbrustfilets

auf Bandnudeln mit Kräuterrahmsauce, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln

und Parmesan dazu Salat

18,90 €

Schweineschnitzel „Friesen Art“

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln

dazu Brödelkes und Salat

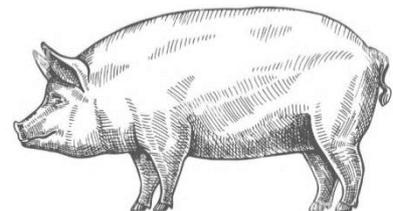
18,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit einer Champignonrahmsauce

dazu Brödelkes und Salat

18,90 €



Saftiger Burgunderbraten vom Rind

mit kräftiger Rotweinsauce, frischen Champignons und Speckbohnen

dazu Brödelkes

21,90 €

„Zwiebelfleisch“

Gekochtes Rind- und Hühnerfleisch aus dem Sudkessel überzogen
mit einer leichten Zwiebelsoße, dazu Schwenkkartoffeln und Salat

21,90 €

„Landliebe“ Zarte Medaillons vom Schwein

mit Kräuterkruste auf Holundersoße

dazu Brödelkes und Salat

22,90 €

„Surf & Turf“ Zarte Medaillons vom Schwein im Speckmantel

mit Garnelen, Schmorzwiebeln und Knoblauchsoße

dazu Grillgemüse und Brödelkes

24,90 €



Rumpsteak vom Angusrind „Klassisch“

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln

und Salat

26,90 €

Rumpsteak vom Angusrind „Friesen Art“

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln und Salat

30,90 €

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

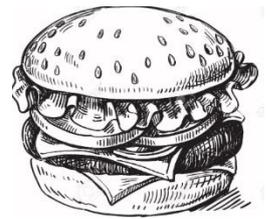
belegt mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Zucchini und hausgemachte Remoulade

Veganer Burger mit veganes Ofenbrötchen

Kohlrabi-Patty , Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Guacamole-Creme

Zu allen Burgern servieren wir Ihnen unsere leckeren Brödelkes
mit hausgemachtem Kräuterdipp

Preis je Burger 17,90 €



Beilagen

	Preis	Als Umbestellung
Pommes frites	3,50€	0,50 €
Süßkartoffelpommes	5,00€	2,00 €
Bratkartoffeln	4,50€	0,50 €
Altmanns Brödelkes	4,00€	0,50 €
Kleiner Beilagensalat	4,00 €	0,50 €
Grillgemüse(Zucchini, Paprika, Kirschtomate)	5,50€	0,50 €
Buntes Gemüse mit Hollandaise	4,80€	0,50 €

Unsere Dipp

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

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes Frites, Erbsen und Möhren
9,90 €

6 Chicken-Nuggets
mit Pommes Frites
9,90 €

...und danach vielleicht noch ein leckeres Dessert?



Herrencreme mit Rum 5,90 €

Mohnquark mit Schattenmorellen und Marzipanraspeln 7,40 €

Mini Schokoladenkuchen mit Vanilleeis: Kleiner Biskuitkuchen gefüllt mit einer edlen Schokocreame gefüllt und einer Kugel Vanilleeis 6,50

Rote Beeren- Grütze mit Vanillecreme und einer Kugel Eis 6,90€

Schoko-Solo: Süßes Trio aus cremigen Schokoladeneis, Kirschkompott und Sahne 4,40 €

Warme Zimtpflaumen mit Vanillesoße und einer Kugel Wallnusseis 7,90 €



...oder lieber doch einen Kaffee?

Café Creme 2,60 €

Cappuccino 3,00 €

Espresso 2,30 €

P.S. ...ein Schnäpschen geht immer!