

Stephan Schumachers
Steakempfehlung

Brot mit verschiedenen Dips

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Knoblauchcremesuppe
mit frischen Pfifferlingen

Argentinisches Rumpsteak
mit Pfeffersauce, Zwiebeln, Speck ,
Pommes Frites und Salat

28,50 €

Unsere Weinempfehlung :

Weingut
H.J. Ernst
Rheingau
Blanc de Noir
2016 trocken

Salatkarte Sommer 2018

Bunter Salatteller in Mango-Chilidressing mit gebackenen Hähnchenbruststreifen in Mandel-Kokoskruste und frischem Obst	A/C/G/H	13,80 €
Warmer Ziegenkäse auf gedünsteten Apfelscheiben mit Walnuss und Honig an buntem Salat in Himbeerdressing	H/A	15,50 €
Filets vom Lachs, Barramundi, Papageiefisch und Zander mit Muschel und Scampi auf einem Salat in Walnussdressing	D/A	18,50 €
Argentinisches Filetsteak im Speckmantel ,mit frischen Pfifferlingen in einem Salatnest in Sauerrahmdressing	A/G/1/3	24,50 €
Vegetarischer Salatteller mit gratinierten Ofenkartoffeln ,Kräuterquark und Spargel in einer Mandelkruste	H/G/A/C	15,50 €
Gebackene Scampi in Kaidafiteig, mit einem Chili-Tomatensalza, an Feld und Rucolasalat in einem Balsamicodressing mit weißem und schwarzem Sesam	A/B/C/G	21,80 €

Suppen

Knoblauchcremesuppe mit frischen Pfifferlingen	G	7,50 €
Kleine Fischmedaillons mit Wurzelgemüse im Safransud	D	8,50 €

Vorspeisen

Kleiner bunter Blattsalat mit Croutons und Sonnenblumenkernen	A/G	4,50 €
Bruschetta mit Piniencernen und gehobeltem Parmesan	A/G	7,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Aceton Balsamico und Parmesan		11,00 €
Knusprige Scampi in Kadaifiteig mit einer Chilisalza an Feldsalat in Walnussdressing	D/E/H/G	11,50 €

Hauptspeisen

Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce ,Pommes Frites und Salat	A/G/C	16,50 €
Original Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	A/G/C	17,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffel und Salat	A/C/D/G	15,80 €
Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce,Zwiebeln,Speck, Kartoffelgratin und Salat	A/C/G	24,50 €

„Unser Wochentipp“

Argentinisches Filetsteak im Speckmantel
mit frischen Pfifferlingen, Pommes Frites und Salat
26,00 €

Gebratene Filets vom Lachs, Barramundi, Papageiefisch und Zander mit Scampi und Muschel ,Hummersauce, bunten Bandnudeln und Salat	A/B/D/G	22,00 €
--	---------	---------

Selbstverständlich bieten wir individuelle vegan und vegetarische Gerichte an ,die wir
gerne mit Ihnen am Tisch absprechen würden .

Dessertkarte

Vanilleeis mit warmer Tobleronesauce und Sahne.	C/E/G/H.	7,80 €
Mangosorbet mit Prosecco ,frischem Obst und Himbeermark	C/4	7,50 €
Weiße und braune Mousse au Chocolat mit exotischen Früchten und Mangoparfait	C/E/G/H	8,50 €

Unsere kleinen Gäste dürfen gerne ihre Essenswünsche der netten Bedienung sagen

Wir wünschen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und ein paar erholsame Stunden im Altbergischen Haus.

Viele Grüße von Küche und Service,
das Team vom Altbergischen Haus