

ALDINGERS  RESTAURANT

Liebe Gäste,

wir haben für Sie ein zur Jahreszeit passendes Menü zusammengestellt sowie einzelne Menükomponenten als Anregungen aufgelistet, aus denen Sie sich individuell nach Ihren Wünschen Ihr eigenes Menü für Ihre Feierlichkeit zusammenstellen können.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Auswahl korrespondierender Weine.

Diese Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck vorgesehen.

Für Gesellschaften ab zwölf Personen möchten wir Sie bitten, ein gemeinsames Menü auszuwählen und uns acht Tage im Voraus Ihren Menüwunsch mitzuteilen.

Da wir ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten und umfangreiche Vorarbeiten nötig sind, sehen wir die Personenzahl, die Sie uns einen Tag vor der Veranstaltung bekannt geben, als verbindlich an und stellen diese in Rechnung. Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Unser Restaurant ist von Dienstag bis Samstag jeweils von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 23.00 Uhr für Sie geöffnet.

Darüber hinaus berechnen wir außerhalb unserer Öffnungszeiten eine Pauschale für den Personalaufwand in Höhe von 50,-- € pro Stunde.

Auf Wunsch gestalten wir für Sie auch Menükarten im Format DIN A6.

Für eine Menükarte berechnen wir 3,-- €.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine gelungene Feier in unserem Hause und verbleiben bis dahin

mit freundlichen Grüßen

Ihre Familie Aldinger

Mit dem Erscheinen dieser Menüvorschläge verlieren die vorangegangenen Ihre Gültigkeit.

Ausgabe November/Dezember - 07.11.2017

### Aperitifempfehlung

Muskattrollinger Rosé Sekt	0,1 l	6,20
----------------------------	-------	------

### Wintermenü

Gebratene Scampis und Ananas  
Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce



Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Sherry und Grießklößchen



Perlhuhnbrust am Stück gebraten  
auf Trüffelrahmnudeln  
mit Rotweinsauce und Gemüse



Nougateisparfait an Vanillesauce  
mit lauwarmen Gewürzkirschen

Menüpreis inklusive Menükarte € 53,--

### Weinempfehlung

2015 Besigheimer Wurmberg <b>Riesling</b> *** trocken Weingut Dautel, Bönningheim	0,75 l	€ 32,--
2016 Untertürkheimer Gips <b>Spätburgunder</b> Erste Lage trocken Weingut Gerhard Aldinger, Fellbach	0,75 l	€ 34,--

Ausgabe November/Dezember - 07.11.2017

## Aperitifempfehlung

Winterliqueur aus Sauerkirsch und Zimt mit Rieslingsekt aufgefüllt	0,1 l	6,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	9,80

## Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse		7,50
Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons		8,50
Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit pochierter Lachsschnitte		14,50
Zanderfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico		14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola		14,--
Carmelle mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter		9,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce		14,--
Seeteufel im Speckmantel auf kleinen Berglinsen mit Kartoffelpüree und Lauchzwiebel		17,--
Entenstopfleber und Birne gebraten an Selleriepüree mit Honig-Balsamicosauce		18,--
Dazu empfehlen wir Kerner Beerenauslese Barrique, Collegium Württemberg 5 cl 4,--		

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle		5,50
Grießklößchensuppe mit Backerbsen		5,50
Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsewürfel und Croûtons		6,--
Lauchrahmsüppchen mit Croûtons		6,--
Brokkolirahmsuppe mit Mandelblättchen		6,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons		6,--

Ausgabe November/Dezember - 07.11.2017

ALDINGERS  RESTAURANT

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und schwäbischem Trüffel (Schwarzwurstscheiben)	7,--
Petersilienwurzelrahmsuppe mit Trüffelravioli	7,80
Waldpilz-Cappuccino mit Steinpilzravioli	7,80
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen	7,50
Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Zitronengras- Curryrahmsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	8,50

### Hauptgerichte Fisch

Lachsschnitte gedämpft mit Rieslingsauce dazu Brokkoli und Basmatireis	26,--
Zanderfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Rahmlauchgemüse mit Salzkartoffeln	26,--
Steinbeißerfilet gedämpft auf Wurzelgemüse mit Rosa-Pfeffersauce dazu Brokkoli und Basmatireis	26,--
Schollenfilet in Butter gebraten auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln	26,--
Seeteufel im Speckmantel gebraten auf kleinen Berglinsen, dazu Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	30,--

### Vegetarische Gerichte

Carmelle mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter dazu verschiedene Blattsalate	15,--
Zucchini-piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	15,--
Bandnudeln mit verschiedenen Pilze in Rahm dazu Tomaten- und Blattsalat	16,50
Spaghetti Tosca Napoli mit Kirschtomaten, Chili, Knoblauch, geröstetem Weißbrot und Grana Padano	13,--

Ausgabe November/Dezember - 07.11.2017

ALDINGERS  RESTAURANT

Hauptgerichte Fleisch

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	26,--
Kalbsbraten von der Schulter mit Wurzelgemüse dazu Brettspätzle und verschiedene Salate	22,--
Kalbsrückensteak mit verschiedenen Pilzen und Rotweinsauce dazu Gemüse und feine Nudeln	27,--
Perlhuhnbrust am Stück gebraten auf Trüffelrahmnudeln mit Rotweinsauce und verschiedenem Gemüse	25,--
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Rotkraut, Serviettenknödel und Apfelmus	26,--
Lammrücken am Stück gebraten an Kräuterjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	32,--
Lammhüfte in Scheiben mit Rosmarin rosa gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Rinderfiletsteak rosa gebraten in Rotweinsauce mit verschiedenem Gemüse und feinen Nudeln	32,--
Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle	28,--
Rehrücken am Stück gebraten an Wacholderrahmsauce mit Pilzen, Praelbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle	33,--
Hirschkalbsrückenmedaillons mit Selleriepüree und Pilzen an Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl und Serviettenknödel	33,--

Ausgabe November/Dezember - 07.11.2017

## Desserts

Cappuccinoeisparfait mit Sahne im Tässle	4,50
Lebkucheneisparfait im Tässle	5,-
Walnusseis mit Sahne und Brombeermark	7,-
Pochierte Williamsbirne mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	7,50
Mousse von Zartbitterschokolade auf Spekulatiussauce mit Williamsbirne	8,50
Lebkuchentiramisu mit Tonkabohnensauce und Vanilleeis	8,50
Lebkucheneisparfait mit Vanillesauce und lauwarmen Gewürzkirschen	8,50
Zweierlei Rumeisparfait mit Vanillesauce und lauwarmen Sauerkirschen	8,50
Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker an Vanillesauce und Karamelleis	7,50
Crème Brûlée mit lauwarmen Portwein- zwetschgen und Karamelleis	8,50
Williamsbirne mit Sherrysabayone dazu Vanille- und Schokoladeneis	8,50
Topfen-Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Walnusseis	8,50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Espressosauce mit Vanilleeis und Mangowürfel	9,-

Liebe Gäste,

immer mehr Menschen zeigen Symptome von Unverträglichkeiten mit bestimmten Nahrungsbestandteilen. Wir nehmen die damit einhergehende potenzielle gesundheitliche Gefährdung sehr ernst. Damit Sie auch weiterhin unsere Speisen gefahrlos genießen können, klären wir Sie anhand der Allergenkennzeichnung nach der neuen EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV, VO EU 1169/2011) auf, die auch für unverpackte, lose Ware und damit die von unseren Köchen zubereiteten Speisen gilt. In unseren Speisen können je nach Rezept folgende Stoffe enthalten sein:

- 1 **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste und Hafer oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen  
Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose,  
Maltodextrine auf Weizenbasis,  
Glukosesirupe auf Gerstenbasis,  
Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 2 **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 3 **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 4 **Fische** und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer  
Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,  
Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5 **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 6 **Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer  
vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett,  
natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,  
aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen,  
aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7 **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer  
Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,  
Lactit;
- 8 **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9 **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 10 **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 11 **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 12 **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13 **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 14 **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

**Wichtig:** Sollte Ihnen bekannt sein, dass Sie auf einen oder mehrere dieser Stoffe allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte dringend darauf an. Wir werden umgehend prüfen und Sie informieren, ob wir für Sie bei der Zubereitung der gewünschten Speisen diese Stoffe vermeiden können oder welche alternativen Speisen Sie dann genießen können. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass trotz aller gebotenen Sorgfalt Spuren von Allergenen in den für Sie zubereiteten Speisen enthalten sein können.

Ihre Familie Aldinger

Ausgabe November/Dezember - 07.11.2017