

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.

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 15.00 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 € 60,-- pro Stunde.

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

Für eine Menükarte berechnen wir 3,-- €.

Wir weisen aus Rücksicht auf die anderen Gäste im Restaurant ausdrücklich darauf hin, dass bei Ihrer Feierlichkeit in unserem Restaurant keine Vorführungen möglich sind.

Des Weiteren möchten wir Sie, als Gastgeber Ihrer Veranstaltung, bitten uns genau über vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste zu informieren, damit wir uns rechtzeitig auf die besonderen Anforderungen einstellen können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine schöne Feier in unserem Hause!

Freundliche Grüße

Ihre Familie Aldinger

Mit dem Erscheinen dieser Menüvorschläge verlieren die vorangegangenen Ihre Gültigkeit.

Aperitifempfehlung

Frühlingslikör aus Holunderblüte & Rhabarber mit Rieslingsekt aufgefüllt	0,1 l	7,--
Kessler Hochgewächs Rosé Brut	0,1 l	7,--

Frühlingsmenü

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat
mit Rucola in Balsamico



Legierte Spargelrahmsuppe



Kalbsrückensteak mit Austernpilze und Rotweinsauce
dazu Gemüse und feine Nudeln



Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,
Vanillesauce und Amarettibrösel

Menüpreis inklusive Menükarte € 55,--

Weinempfehlung

2018	Untertürkheimer Herzogenberg Riesling „Goldkapsel“ trocken Weingut Wöhrwag, Untertürkheim	0,75 l	31,--
2017	Hanweiler Berg Lemberger Erste Lage trocken Weingut Aldinger, Fellbach	0,75 l	37,--

Aperitifempfehlung

Riesling Sekt Brut Flaschengärung mit einem Likör Ihrer Wahl	0,1 l	6,50
<small>Pfirsichlikör, Birnenlikör, Quittenlikör, Holunderblütensirup, Creme de Cassis, Heidelbeerlikör oder Maracujalikör (Alle Liköre enthalten Farbstoffe).</small>		
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	11,--
Aperol Spritz 1, 6	0,2 l	6,80

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Jakobsmuschel, Scampi und Pulpo gebraten auf grünem Spargel mit Krustentierschaum	17,--
Seeteufel im Speckmantel auf kleinen Berglinsen mit Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	17,--
Spargel mit Sauce Vinaigrette und einem Flädle	14,50
Spargelsalat mit gekochtem Bauernschinken	15,--
Salat von weißem und grünem Spargel mit gebratenen Scampis	16,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen	7,80
Kresserahmsuppe mit Lachsrose	8,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,50
Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	8,50
Zitronengras- Curryrahmsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	8,50
Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Legierte Spargelrahmsuppe mit Scampi	8,50

Hauptgerichte Fisch

Lachsschnitte und Scampi gebraten an Krustentiersauce dazu grüner Spargel und Basmatireis	26,--
Wolfsbarschfilet mit der Haut in Butter gebraten dazu Ratatouille und Thymianpolenta	26,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Seeteufel im Speckmantel gebraten auf kleinen Berglinsen, dazu Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	33,--
Schollenfilet gebraten mit Speck, Croûtons und Petersilie dazu grüne Bohnen und neue Kartoffeln	26,--

Hauptgerichte Fleisch

Kalbsbraten von der Schulter mit Wurzelgemüse dazu Brettspätzle und verschiedene Salate	25,--
Kalbsbäckle geschmort in Burgundersauce auf Berglinsen mit Spätzle	25,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,50
Kalbrückensteak mit frischen Austernpilzen in Rotweinsauce dazu verschiedenes Gemüse und feine Nudeln	28,50
Kalbrückensteak mit verschiedenen Pilzen in Rahm dazu Gemüse und feine Nudeln	28,50
Kalbrückensteak mit weißem und grünem Stangenspargel, Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln und Flädle	32,--
Perlhuhnbrust am Stück gebraten auf Trüffelrahmnudeln mit Rotweinsauce und verschiedenem Gemüse	25,--
Maispoularde auf Wokgemüse mit Thaicurrysauce und Basmatireis	25,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,50
Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce dazu verschiedenes Gemüse und feine Nudeln	34,--
Lammrücken am Stück gebraten an Kräuterjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	34,--
Lammhüfte mit Rosmarin und Knoblauch gebraten dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--

Spargelgerichte können Sie der jeweils aktuellen Spargelkarte entnehmen.

Desserts

Cappuccinoeisparfait mit Sahne im Tässle	5,00
Walnusseis mit Sahne und Brombeermark	7,--
Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör	7,--
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,--
Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren, Vanillesauce und Amarettibrösel	8,50
Mousse au chocolate auf Vanillesauce mit verschiedenen Früchten	8,50
Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren und Karamelleis	8,50
Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker an Vanillesauce und Karamelleis	7,50
Topfen-Marillenknödel mit Vanillesauce und Walnußeis	8,50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Espressosauce mit Vanilleeis und Mangowürfel	9,50
Sorbetteller mit verschiedenen Früchten	9,50

Käse

Überbackener Ziegen- Kuhmilchkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten und Olivenöl	9,50
Taleggio -italienischer Weichkäse mit Birnensenf und Dattelprot	9,50

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 SO₂, 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 März / April / Mai - 2020

Aldinger's Restaurant • Schmerstraße 6 • 70734 Fellbach • 0711-582037 • info@aldingers-restaurant.de