



Liebe Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Vorspeisen

Ziegenkäse Croustini

2 St gratinierter Ziegenkäse auf gebratenem Brot an Salatbukett und Preiselbeeren

9,80 €

Flammierte Geflügelleber

auf Rote-Beete-Carpaccio

10,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir unser aktuelles Hausbrot

Salate

Kleiner Beilagensalat

mit Hausdressing, Kernen und Croutons

5,00 €

Herbstlicher Salatteller

mit Blauschimmelkäse, Birne, Kürbis und Nüssen

11,60 €

Großer Salatteller

mit allerlei angemachten Salaten, Hausdressing, Kernen und Croutons

8,80 €

dazu wahlweise

Putenbruststreifen

in Mango Chutney gebraten

5,00 €

Zu allen Salaten servieren wir unser aktuelles Hausbrot



Liebe Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Ouvertüre aus dem Suppentopf

„Aligser Hochzeitssuppe“

mit reichlich Einlage

5,00 €

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit Ingwer, Apfel, Kernen und Öl

5,50 €

Kleinigkeiten

„Himmel und Erde“

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelschnee mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln

10,90 €

Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)

mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke an Salatbukett

7,50 €

Klassiker

Currywurst

mit Currysauce und Pommes Frites an Salatbukett

7,50 €

„Schlemmer-Burger“

*200g Rinderhack mit Spezialsauce, Salat, Käse, krossem Speck, Tomaten,
Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Wedges*

12,00 €



Liebe Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Hausgemachte Rinderroulade
nach „Omas Art“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
15,80 €

Fleischgerichte

½ Bauernente
an ihrer Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
16,80 €

Langsam Geschmorte Ochsenbückchen
an Portweinsauce mit Rosenkohl und Kartoffel-Schupfnudeln
16,90 €

Sauerbraten
an seiner Sauce mit Rosinen und Mandeln, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
16,50 €

Fisch auf den Tisch

Seehechtfilet
auf Rahmspinat mit Kirschtomaten und Pinienkernen dazu Butterkartoffeln
16,90 €

Kabeljau Rückenfilet
an Weißweinsauce auf Wirsingkohl und Butterkartoffeln
19,60 €



Liebe Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Vegan

Ebly-Kürbisgemüse

mit Gemüsestreifen, Kirschtomaten und Pinienkernen

11,50 €

Fleischlos glücklich

Bandnudeln in Weißweinsauce

mit Kürbis, Kirschtomaten, Späne vom Grana Padano und Kürbiskerne sowie Öl

12,60 €

Kartoffel-Schupfnudeln

mit Roter-Beete, Rosenkohl, Karotten und Späne vom Grana Padano

13,50 €

Kindschram

(nur für unsere Kleinen)

Max und Moritz

Nudeln mit Tomatensauce und Späne vom Grana Padano

5,50 €

Die goldene Gans

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Salatbukett

6,50 €

Rumpelstilzchen

kleines Schnitzelchen mit Erbsen und Möhren dazu Pommes Frites

7,20 €



Liebe Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Fischers Fritze

Fischstäbchen mit Kartoffelsahnepüree und Salatbukett

6,50 €

Dornröschen

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, heißen Kirschen oder Schokoladensauce

2,50 €

Süße Verführung

Bratapfel

gefüllt mit Marzipan, Mandeln und Rumrosinen an Vanillesauce und Nougat-

Praliné Eis

6,60 €

Apfelstrudel

an Vanillesauce und Eis

5,80 €

Süße Schupfnudeln

mit Zucker und Zimt, Apfelmus und 1 Kugel Eis

6,90 €

Heiß auf Eis?!

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren aktuellen Sorten

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Tag.

Ihr Team vom Landgasthaus Aligse.