

alto

RESTAURANT

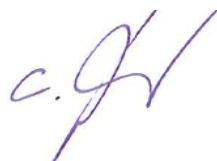
HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ALTO

EIN ESSEN ZU ZWEIT, MIT DER FAMILIE, FREUNDEN, GESCHÄFTSPARTNERN ODER
KOLLEGEN.

ES SIND MOMENTE WIE DIESE, DIE POSITIV IN ERINNERUNG BLEIBEN.

GENIEßEN SIE DIE RAFFINIERT INTERPRETIERTE BRASSERIE KÜCHE VON JANES GERDES
UND SEINEM TEAM.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE SCHÖNE ZEIT IM ALTO.



Clemens Hieber
-Hoteldirektor-

VORSPEISEN

BOUILLABAISSSE

FLUSSKREBSE, FISCHFILET, SAFRAN MAYONNAISE, GERÖSTETES BROT 28 / 18

HUMMERSCHAUMSUPPE

FLUSSKREBSE, ESTRAGON 21 / 13

ZITRONENGRAS CURRYSÜPPCHEN

KOKOSSCHAUM, GLASNUDELN 13 / 8

ARANCINI MIT PAPRIKAKONFIT (als Zwischengang)

BASILIKUMGELEE, GEBACKENER RUCOLA, PARMESAN,
MEDITERRANE GEMÜSESAUCE 21

GRIECHISCHER BAUERN Salat „ALTO“

BLATTSALATE IN JOGHURTDRESSING, TOMATE, GURKE,
FETACRÈME, KARAMELLISIERTE OLIVEN 18,5

VORSPEISEN

GEFLÄMMTE SCHEIBEN VOM HAMACHI

GEPICKELTE GURKEN, ZITRUS MAYONNAISE
APFEL-WASABI BEURRE BLANC

25

TATAKI VOM THUNFISCH

MANGO PFEFFER KOMPOTT, KORIANDER, KOKOS-THAICURRYCREME

24

RINDERCARPACCIO

TRÜFFELMAYONNAISE, RUCOLA, PARMESAN, PINIENKERNE

19

HAUPTSPEISEN

ENTRECÔTE STEAK (300g)

MÉLANGE NOIR, SPINAT, TRÜFFEL PARMESAN POMMES, JUS,
CAFÉ DE PARIS BUTTER

49

SUPREME VON ‚KLANGENS WEIDEGOCKEL‘

MOLE, GEWÜRZCRUNCH, ZWEIERLEI SELLERIE,
GEBRATENE PILZE, PURPLE CURRY JUS

39

RÜCKEN UND BAUCH VOM BENTHEIMER SCHWEIN

ERBSENCREME, GRÜNER SPARGEL,
GEPICKELTE GELBE BETE, JUS

34

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES SEETEUFELMEDAILLON

KAROTTEN-PASSIONSFRUCHTCREME,
ANANASSPITZKOHL, SAUCE AMORICAINE

39

KABELJAU

KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHPÜREE, WILDER BROKKOLI,
FLUSSKREBSSCHWÄNZE, DIJON-SENFSAUCE

36

FILET VOM LOUP DE MER (als Zwischengang)

GEFLÄMMTER SPARGEL, GARNELE, BRUNNENKRESSE,
RIESLINGSCHAUMSAUCE

29

LINGUINE IN TRÜFFELRAHM

TRÜFFEL, BABY SPINAT, GEBRATENE PILZE

28,5

BEILAGEN EXTRA

BRATKARTOFFELN, SÜSSKARTOFFELPOMMES,
POMMES FRITES, GEMISCHTER SALAT,
KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHPÜREE

7

KLASSIKER

KALBSSCHNITZEL

BRATKARTOFFELN, SPECK, JOGHURT-GURKENSALAT,
PREISELBEEREN, ZITRONE

35 / 21

BBQ CHEESEBURGER

PATTY VOM ANGUS RIND AUS DER REGION, CHEDDAR,
TOMATE, GURKE, ROMANASALAT, EINGELEGTE ZWIEBELN

18,5

PENNE PASTA ARRABIATA

GRANA PADANO, RUCOLA

18

+ GEBRATENE RINDFLEISCHSTREIFEN

8

+ GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

5

+ GEBRATENE GARNELE (pro Stück)

2,5

ATLANTIC GRAND SANDWICHES

CLUB SANDWICH

BIO SPIEGELEI, HÄHNCHENBRUST, SPECK,
HONIG-SENF-MAYONNAISE, POMMES FRITES

23

CLUB SANDWICH VEGETARISCH

BIO SPIEGELEI, GEGRILLTES GEMÜSE,
HONIG-SENF-MAYONNAISE, POMMES FRITES

20

KLASSIKER

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN

RÄUCHERLACHS, SCHNITTLAUCH, SPINAT	19
SPECK, FRÜHLINGSLAUCH, RUCOLA	16
PAPRIKA, FRÜHLINGSLAUCH, ROTE ZWIEBELN, FETA	16

ANTI PASTI BRETT

CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ZUCCHINI, OLIVENTAPENADE, GRISSINI, SCHINKEN	16
---	----

CAESAR SALAD

SPECK, CROÛTONS, TOMATE	14
+ GEBRATENE RINDFLEISCHSTREIFEN	8
+ GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST	5
+ GEBRATENE GARNELE (pro Stück)	2,5

TOMATENSUPPE

CRÈME FRAÎCHE, KRÄUTER, CROÛTONS	9
----------------------------------	---

DESSERT

KÄSEAUSWAHL FRUCHTSENF, TRAUBEN	16
CRÈME BRÛLÉE VON DER HOLUNDERBLÜTE ZITRONENSORBET, ZITRONENCHIP	13
MANGO SALAT LIMETTE, KAKAOSORBET, KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE	13
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN VANILLEEIS	13
VERSCHIEDENE PETIT FOURS (5 STK.)	11

*Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
Eine Kennzeichnung von Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage.*

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

ROYAL OPORTO TAWNY / WHITE DRY, PORTO	5CL	7,5
2019 FURMINT AUSLESE, WEINGUT SCHRÖCK, RUST	5CL	9,5
2020 BEERENAUSLESE, WEINGUT SCHRÖCK, RUST	5CL	12,5
2007 RUSTER AUSBRUCH, SCHRÖCK UND KRACHER, RUST	0,375L	160