

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.

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.

Ausgabe September/Oktober - 02.10.2018

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

Aperitifempfehlung

Glas Kessler Rosé Sekt

0,1 l 7,--

Herbstmenü

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Kartoffel- und Gurkensalat
mit Rucola in Balsamico



Kürbisrahmsuppe
mit schwäbischem Trüffel



Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce
mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne,
Apfelrotkraut und Serviettenknödel



Topfen- Zwetschgenknödel
mit Vanillesauce
und Walnußeis

Menüpreis inklusive Menükarte € 55,--

Weinempfehlung

2016 Untertürkheimer Gips

Riesling Erste Lage trocken

Weingut Aldinger, Fellbach

0,75 l € 30,--

2015 Untertürkheimer Gips

Spätburgunder Erste Lage trocken

Weingut Aldinger, Fellbach

0,75 l € 34,--

Ausgabe September/Oktober - 02.10.2018

Aperitifempfehlung

Glas Rieslingsekt mit einem Likör Ihrer Wahl (Pfirsichlikör, Birnenlikör, Quittenlikör, Holunderblütensirup, Creme de Cassis oder Maracujalikör)	0,1 l	6,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,80
Glas Kessler Rosé Sekt	0,1 l	7,--
Crémant d'Alsace Brut, Frédéric Mochel	0,1 l	9,50
Contratto for England Blanc de Noir Pas Dosé 2011er Jahrgangsekt im Champagnerverfahren	0,1 l	11,--

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 gebratenen Entenbrustscheiben		15,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce		14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola		14,--
Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit pochierter Lachsschnitte		14,50
Zanderfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico		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	6,--
Grießklößchensuppe mit Backerbsen	6,--
Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und schwäbischem Trüffel (Schwarzwurstscheiben)	7,--
Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsewürfel und Croûtons	6,50
Brokkolirahmsuppe mit Mandelblättchen	6,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen	7,80
Schwäbisches Schneckenrahmsuppe mit Kräuterbaguette	8,50
Zitronengras- Curryrahmsuppe mit gebratenem Scampi	8,50

Hauptgerichte Fisch

Lachsschnitte gedämpft mit Rieslingsauce dazu Brokkoli und Basmatireis	26,--
Zanderfilet mit der Haut in Butter gebraten auf zartem Spitzkraut mit Salzkartoffeln	26,--
Steinbeißerfilet gedämpft auf Wurzelgemüse mit Rosa-Pfeffersauce dazu Brokkoli und Basmatireis	26,--
Seeteufel im Speckmantel gebraten auf kleinen Berglinsen, dazu Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	31,--

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel mit brauner Butter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	15,--
Zucchini-piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	16,--

Hauptgerichte Fleisch

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	22,--
Kalbsbraten von der Schulter mit Wurzelgemüse dazu Brettspätzle und verschiedene Salate	22,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu feine Nudeln und verschiedenes Gemüse	28,50
Perlhuhnbrust am Stück gebraten auf Trüffelrahmnudeln mit Rotweinsauce und verschiedenem Gemüse	25,--
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten in Balsamicosauce mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel	26,--
Lammrücken am Stück gebraten an Kräuterjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	34,--
Lammhüfte mit Rosmarin und Knoblauch gebraten dazu Wirsinggemüse und Röstkartoffeln	26,--
Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce dazu verschiedenes Gemüse und feine Nudeln	32,--
Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	28,--
Rehrücken am Stück gebraten an Wacholderrahmsauce mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Serviettenknödel	33,--
Hirschkalbsrückenmedaillons mit Selleriepüree und Pilzen an Wacholdersauce mit Rosenkohl und Spätzle	33,--

Desserts

Cappuccinoeisparfait mit Sahne im Tässle	4,50
Walnusseis mit Sahne und Brombeermark	7,-
Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör	7,-
Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker an Vanillesauce und Karamelleis	7,50
Pochierte Williamsbirne mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	7,50
Tiramisu mit Vanillesauce und Karamelleis	7,50
Crème Brûlée mit lauwarmen Portwein- zwetschgen und Karamelleis	8,50
Nougateisparfait an Vanillesauce mit lauwarmen Gewürzkirschen	8,50
Helles und dunkles Mousse au chocolate auf zweierlei Saucen mit Williamsbirne	8,50
Topfen-Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Walnußeis	8,50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Espressosauce mit Vanilleeis und Mangowürfel	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 September/Oktober - 02.10.2018