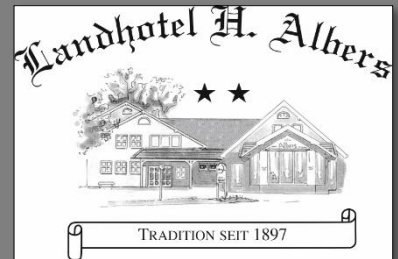


Landhotel Albers

Speisen & Getränke





Hallo

.... und herzlich willkommen im Landhotel Albers

Seit nunmehr 120 Jahren bewirbt die Familie Albers im Herzen von Hemsen Ihre Gäste mit regionalen und saisonalen Spezialitäten. Hier trifft man sich zum Feiern oder Klönen. Vom Saal über den Clubraum, die Kegelbahn bis hin zur gemütlichen Gaststätte bieten wir für jede Gesellschaft die passende Räumlichkeit.

Unter dem Motto "Gerichte mit Geschichte" wollen wir mit regionalen Produkten zeigen wie Traditionsreich das Emsland ist, denn neben unseren zahlreichen Brennereien gibt es noch so viel für Genießer zu entdecken. In unserer Speisekarte haben wir die Regionalen Klassiker blau gekennzeichnet.

Nicht ausschließlich das Rezept, sondern auch das Regionale Produkt liegt uns am Herzen. Hier einige unserer Lieferanten:
Hofladen Brümmer aus Meppen, Schoonhoven aus Rheine, Weinhaus Willenbrock aus Lingen, Bäckerei Tautz aus Lähden, usw.

Da wir auch weiterhin nicht auf Eier, Senf usw. verzichten möchten, haben wir für Sie eine extra Speisekarte mit Allergiehinweisen erstellt. Wenn Sie mehr wissen möchten, sprechen Sie uns bitte an.

Familie Albers & Team

Vörwech un vör'n lütten Hunger

Beilagensalat
mit Tomate & Gurke

3,00€

Beilagensalat "extra"
mit Ei & Schinkenröllchen oder mit Hähnchenstreifen

3,50€

Beilagensalat mit allem
mit allem, was die Salatbar hergibt

4,00€

Toast Hawaii
Toast mit gek. Schinken, Ananas & Käse überbacken

4,50€

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern

5,00€

Suppen, heit ut'n Pott

Hemsener Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Einlage

3,50€

Tomatencremesuppe

3,50€

Greutüüch

Gemischter Salatteller
mit Tomate & Gurke

5,00€

Chefsalat
mit Tomate, Gurke, gek. Ei & Schinken-Käse-Röllchen

6,50€

Hähnchensalat
mit Tomate, Gurke & panierte Streifen vom Hähnchen

6,50€

Salat mit allem
mit allem, was die Salatbar hergibt

7,00€

Unsere Salate werden mit einer Kräutervinaigrette serviert. Alternativ können Sie auch unser selbstgemachtes Joghurtdressing wählen.

Dat dicke Sten

Rinderroulade

Zwei Rouladen mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

10,50€

Riesen-Currywurst
mit Pommies

8,00€

Schweinefiletmedaillons

mit Pilzrahmsauce, Bohnen mit Speck & Kartoffelrösties

9,50€

Tüsken zwei Stullen

Hähnchenburger

gebratenes Hähnchenfleisch (paniert) zwischen Burgerbrot
mit Spiegelei, Speck, Salat & Cocktailsauce

5,50€

Hausburger

gebratenes Rindfleisch zwischen Burgerbrot mit
Spiegelei, Speck, Salat & Cocktailsauce

6,50€

Cheeseburger

gebratenes Rindfleisch zwischen Burgerbrot mit
Spiegelei, Speck, Salat, Käse & Cocktailsauce

7,00€

Schnitzel

Stellen Sie sich Ihr Schnitzelgericht ganz individuell zusammen:

Schnitzel Wiener Art

5,50€

Sauce nach Wahl:

Zigeunersauce, Jägersauce, gebr. Zwiebeln oder Räubersauce

+ 1,00€

Oder überbacken:

Hawaiischnitzel (Ananas und Käse)

Italienschnitzel (Tomaten und Käse) Holsteiner Schnitzel (Spiegeleier und Käse)

+ 1,50€

Beilagen:

Pommes, Kroketten, Rösties oder Bratkartoffeln mit Mayo o. Ketchup

+ 2,50€

Vör Seute Lü

Apfelstrudel mit Vanilleeis

4,00€

Mug-Cake

warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

4,00€

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,00€
Tasse Cappuccino	2,20€
Tasse Espresso	2,00€
Glas Latte Macchiato	2,80€
Kännchen Tee	3,50€
Kännchen Kakao	3,50€

Frisch gezapft vom Fass

Krombacher Pils	0,3l	2,00€
	0,5l	3,00€
Krombacher Kellerbier	0,3l	2,20€

Das zischt – Bier aus der Flasche

Krombacher Pils, Alkoholfrei	0,33l	1,80€
Krombacher Hefeweizen, Alkoholfrei	0,5l	3,00€
Krombacher Brautradition, dunkel	0,33l	2,00€
Vitamalz	0,33l	1,80€

Softes ohne Alkohol

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite

0,2l	1,50€
0,3l	2,00€
0,5l	3,00€

Schweppes: div. Sorten

0,2l	2,00€
------	-------

Wasser: Graf Metternich Quellen

Classic 0,25l	1,50€
Still 0,25l	1,50€
Medium 0,7l	4,50€

Vio-Saftschorlen

Apfel, Johannisbeere, Rhabarber	0,33l	2,40€
---------------------------------	-------	-------

Weine & Co

Offene Weißweine

0,2 l 4,00 €

Unser Hauswein: Das Glanzstück –
Cuvée blanc Rheinhessen trocken, fruchtbetont frisch
Weißer Burgunder QbA Josef Ambs Kaiserstuhl Baden trocken
Grüner Silvaner QbA Rheinhessen halbtrocken
Bacchus QbA Rheinhessen lieblich

Offene Roseweine

0,2 l 4,00 €

Portugieser Weißherbst QbA Rheinhessen lieblich
Spätburgunder Rosé QbA Josef Ambs Kaiserstuhl Baden halbtrocken

Offene Rotweine

0,2 l 4,50 €

Unser Hauswein: Der Prachtkerl –
Cuvée rouge Pfalz, fruchtbetont trocken, sehr weich
Schwarzriesling QbA Pfalz trocken
Dornfelder QbA Rheinhessen halbtrocken
Spätburgunder Rot QbA Baden trocken
Dornfelder QbA Rheinhessen lieblich
Freesia Cuvée rouge QbA Baden lieblich

Longdrinks & Co

Korn-Cola	1,50€
Fanta-Roten	1,50€
Alte Liebe-Cola	1,50€
Osborne-Cola	2,00€
Ballantines-Cola	2,50€
Jim Beam-Cola	2,50€
Jack Daniels-Cola	3,50€
Havanna-Cola	2,50€
Bacardi-Cola	2,00€
Captain-Cola	2,50€
Wodka-O-Saft	2,00€

Whisky

Wir halten eine Auswahl an Irischen und Schottischen Single Malt Whiskys für Sie bereit. Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gerne

Obstbrände

Wir halten eine Auswahl an Deutschen und Österreichischen Bränden für Sie bereit. Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gerne

Liköre & Brände

Rosche Korn / Wacholder	1,50€
Heydt Fruchtige	1,50€
Berentzen Waldfrucht / Appel	1,50€
Beckschultes Minzlikör, Rhabarberlikör, Haselnusslikör	1,50€
Wollbrink Saure Kirsche	1,50€
Hubertusschluck	1,50€
Heydt HKT	1,50€
Fernet Branca / Menta	2,00€
Jägermeister	2,00€
Ramazotti	2,20€
Kümmerling	2,00€
Underberg	2,20€
Rosche Moorwasser / Uralter	2,00€
Hemsener Nordlicht	2,20€
Aalborg Jubiläums Aquavit	2,20€
Linie Aquavit	2,20€
Alter Heydt 1860er	2,50€
Rosche Generation 5	3,00€
Ouzo	2,00€
Sambucca	2,00€