

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

ESSENZ VOM OCHSENSCHWANZ

FRITTATEN, SCHNITTLAUCH, EINGELEGTER BUTTERNUT KÜRBIS, KERNÖL € 14,50

BOUILLABAISSE

KRABBEN, FISCHFILET, SAFRANMAYONNAISE, GERÖSTETES BROT € 16 / € 26

KÜRBISCREMESUPPE

KÜRBISKERNE € 7 / € 11

HUMMERSCHAUMSUPPE

FLUSSKREBSE, ESTRAGON € 10,50 / 17,50

WINTERLICHE BLATTSALATE

ZIEGENKÄSE IM FEIGEN - NUSSMANTEL, ZWEIERLEI STECKRÜBE,
RUCOLA CHIP, BRATAPFEL DRESSING € 17,50

VORSPEISEN

THUNFISCH TATAKI

MANDARINE, AVOCADO

€ 21

RINDERCARPACCIO

TRÜFFELMAYONNAISE, RUCOLA, PARMESAN, PINIENKERNE

€ 18

„CHINOOK KING“ LACHS GEBEIZT UND GEFLÄMMT

APFEL, GURKE, GARTENKRESSEMOUSSE, APFEL - WASABISÜPPCHEN

€ 24

HAUPTSPEISEN

HIRSCHMEDALLION (180g)

SPITZKOHL, ROTE BETE GEPICKELT,
KLEINE SERVIETTENKNÖDEL, WACHOLDERRAHMSAUCE € 38

SUPREME VON ‚KLANGENS WEIDEGOCKEL‘

MOLE, GEWÜRZCRUNCH, ZWEIERLEI SELLERIE,
GEBRATENE PILZE, PURPLE CURRY JUS € 36

ENTRECÔTE STEAK (300g)

MÉLANGE NOIR, SPINAT, TRÜFFEL PARMESAN POMMES, JUS,
CAFÉ DE PARIS BUTTER € 45

HAUPTSPEISEN

FILET VOM LOUP DE MER (als Zwischengang)

GEFLÄMMTER KOHLRABI, GARNELE, BRUNNENKRESSE,
RIESLINGSCHAUMSAUCE

€ 27

MEDALLION VOM SEETEUFEL UNTER DER PETERSILIENHAUBE (170g)

OFENFENCHEL, TOMATE, PARISIENNE KARTOFFELN,
WEISSE TOMATEN BUTTER SAUCE

€ 36

KABELJAU

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

€ 32

LINGUINE IN TRÜFFELRAHM

TRÜFFEL, BABY SPINAT, GEBRATENE PILZE

€ 25

BEILAGEN EXTRA

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

€ 6

KLASSIKER

KALBSSCHNITZEL

BRATKARTOFFELN, SPECK, JOGHURT - GURKENSALAT,
PREISELBEEREN, ZITRONE

€ 18 / € 30

BBQ CHEESEBURGER

FLEISHPATTY VOM REGIONALEN LIMOUSINRIND,
CHEDDAR, TOMATE, SALAT, GURKE, BBQ SCHALOTTEN

€ 16,50

PENNE PASTA ARRABIATA

GRANA PADANO, RUCOLA

€ 16

ATLANTIC GRAND SANDWICHES

CLUB SANDWICH

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

€ 19,50

CLUB SANDWICH VEGETARISCH

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

€ 17,50

ALTO MINI-HOTDOG

CHILLI - ROSMARIN - BUN, DATTELWURST,
FRÜHLINGSLAUCH, SENF, BBQ SAUCE

€ 5,50

KLASSIKER

TOMATENSUPPE

CRÈME FRAÎCHE, KRÄUTER, CROÛTONS

€ 8

ANTI PASTI BRETT

CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ZUCCHINI,
OLIVENTAPENADE, GRISSINI, SCHINKEN

€ 14,50

CAESAR SALAD

SPECK, CROÛTONS, TOMATE

€ 12

+ GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

€ 16

+ GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN

€ 19

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN

SPECK, FRÜHLINGSLAUCH, RUCOLA

€ 14

RÄUCHERLACHS, SCHNITTLAUCH, SPINAT

€ 18

PAPRIKA, FRÜHLINGSLAUCH, ROTE ZWIEBELN, FETA

€ 14

DESSERT

KÄSEAUSWAHL

FRUCHTSENF, TRAUBEN

€ 14

CRÈME BRÛLÉE VON CAFÉ UND SCHOKOLADE

ORANGENSORBET

€ 11

APFEL CRUMBLE „ALTO“

APFELKOMPOTT, ZIMT CRÈME, WINTER CRUMBLE

€ 12

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

VANILLEEIS

€ 11

VERSCHIEDENE PETIT FOURS (5 STK.)

€ 9,50

Eine Kennzeichnung von Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

PRESIDENTIAL PORT WHITE	5CL	€ 7,50
2019 FURMINT AUSLESE, WEINGUT SCHRÖCK, RUST	5CL	€ 9,50
2020 BEERENAUSLESE, WEINGUT SCHRÖCK, RUST	5CL	€ 12,50
2007 RUSTER AUSBRUCH, SCHRÖCK UND KRACHER, RUST	0,375L	€ 160