

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast 6,50

Gebackener Ziegenkäse

mit Preiselbeeren⁶ und Toast 6,50

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 4,30

Lady-Toast

Schweinsmedaillon mit Kräuterbutter
und gebratenen Champignons 8,90

Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Käsecreme

auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing,⁶
und karamellisierten Walnüssen 6,90

Salate

Großer Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,
- dazu gebratene Roastbeefstreifen (tagliata di manzo) 14,90

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate ,garniert mit Früchten und Preiselbeerdressing⁶
- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 14,90

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

Winterlicher Blattsalat mit Orangenfilets,

Honig und gebrannten Mandeln 6,50

Suppen

Französische Fischsuppe

mit Kräutersahne, dazu Toast

4,90

Knoblauchsüppchen

mit Käsecrostini

4,50

Ganz ohne Fisch

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,⁶

Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

23,50

Kalbsleber Tiroler Art

mit gebratenen Zwiebeln,

Apfelfringe und knusprigem Schinken,

dazu Kartoffelpüree

21,50

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster

oder Apfelmus

kleine Portion

7,90

große Portion

12,90

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten

Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,⁶

Butter und Brot

16,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar¹

mit Kapern und Sardellenfilet,

Butter und verschiedenem Brot

18,50

Fischwochen

Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau,
gebraten, mit Kräuterbutter, frischem
Pfannengemüse und Basmatireis 23,90

Pochiertes Winterkabeljaufilet
auf Dijon-Senfsoße mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 23,90

Gegrilltes Lachsfilet
auf Spaghetti mit Zucchiniestreifen
in Sahnesoße 22,90

Heilbuttfilet vom Grill,
mit Kräuterbutter, frischen Steinchampignons
und Röstiecken 22,90

Zanderfilet mit Zitronenbutter,
dazu Broccoli und Kartoffelpüree 22,90

Fischvariation Filets von Skrei und Lachs
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter,
auf gebratener Zucchini und Champignons,
dazu Basmatireis 24,90



Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen³-Lebkuchensoße mit Rotkraut
und Kartoffelklößen^{1,5}

19,50

„Albertheimer Schnitzel“

Cordon bleu vom Schwein^{2,9,1} mit Buttermöhren
und Bratkartoffeln

18,90

Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,
Grilltomate und Kartoffelkroketten

19,50

Rumpsteak, mit dem typischen Fettrand,
Kräuterbutter, braunen Zwiebeln, Kartoffelecken
und Tzatziki-Dipp

200g

19,90

300g

24,50

Spinatknödel, gefüllt mit Käse

auf Tomatenragout⁶ und Parmesan^{1,2,9}

14,90

Lamm trifft Garnele

rosa gebratenes Lammhüftsteak auf Blattspinat
und Garnelen mit Kräuterbutter,
dazu Knoblauchbrot

19,90

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe unserer Speisen:

Erläuterung der Indizes :

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Farbstoff

3 = geschwefelt 4 = geschwärzt

5 = mit Antioxydationsmittel

6 = mit Süßungsmittel

7 = enthält eine Phenylalaninquelle

8 = mit Geschmacksverstärker

9 = mit Phosphat

Allergene werden in einer Kladder gesondert ausgewiesen.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!