

Vorspeisen

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten

4,30

Feines Ragout vom Kalb

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

6,50

Ziegenkäse im Walnuss-Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,
mit Preiselbeeren⁶ und Toast

6,50

Spargelsalat "Sachsen"

weißer und grüner Spargel mit Kräuterdressing,
frischen Erdbeeren und Ital. Käse

8,50

Spargel-Toast

frischer Spargel auf Schinken und Toast
mit Käse überbacken und Sc. Hollandaise

11,90

Salate

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

5,50

Großer Salatteller, verschiedene Salate

mit unserem Hausdressing und zur Wahl:

- gebackenem Schafskäse, paniert
- Thunfisch, Ei und rote Zwiebeln
- gebratene Roastbeefstreifen (tagliata di manzo)
- gegrillte Hähnchenbruststreifen

15,90

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten und Walnüssen
- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig

14,90

Suppen

Spargelsüppchen

mit Bärlauch-Öl

2,60

Bärlauchsüppchen

mit Käse-Crostini

4,20

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
frischen Steinchampignons und Röstiecken

22,90

Gegrilltes Lachsfilet

mit Kräuterbutter, frischem Pfannengemüse
und Basmatireis

22,90

Fischvariation

mit Heilbutt, Lachs und Garnelen, frischen
Steinchampignons, gegrillter Zucchini
und Reis

24,90

Kalte Speisen

Schwarzwälder Schinkenplatte

mit Apfelmeerrettich, Gewürzgurke
und marinierten Champignons,
Butter und Brot

16,50

Thunfisch-Käse-Tramezzini

italienisches Sandwich mit Eisbergsalat,
Thunfisch und Ei

14,50

Frischer Spargel... immer ein Genuss!

Frischer Beelitzer Stangenspargel

mit **Schnitzel**, Sc. Hollandaise
und Petersilienkartoffeln 23,50

mit **gepökelter Rinderzunge**,
zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 23,50

1 Pfund (Rohgewicht) mit zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln 19,50

mit **Schwarzwälder Schinken**
Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln 21,50

"Im Schlafrock" in Schinken und Käse gehüllt
paniert und gebraten, auf Blattsalat,
dazu Herzoginkartoffeln 21,50

Ganz ohne Spargel

Knoblauch Spaghetti,
mit gebratenen Steinchampignons und ital. Käse 15,50

Kalbsleber Tiroler Art
mit gebratenen Zwiebeln, Apfelinge und
knusprigem Schinken, dazu Kartoffelpüree 21,50

Kräuter Crêpe
gefüllt mit Steinchampignons, überbacken
mit Tomate und Käse 18,50

Hähnchenschnitzel
überbacken mit Tomate und Schafskäse
dazu Knoblauchdipp und Country Wedges 21,50

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!