

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast 5,50

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,
mit Preiselbeeren⁶ und Toast 5,50

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 3,90

Hausgeräucherter Hirschschinken

auf Buttertoast und Preiselbeermeerrettich⁶ 6,50

Salate

Grober Salatteller,

gemischte Blattsalate, leicht mariniert,
Tomate, Gurke und Paprika

- mit gegrillten Lachsstreifen, dazu
Honig-Senf-Dressing 11,50

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶
garniert mit Früchten.

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 11,50

Suppen

Oma's Holundersuppe
mit Sahne und Zwieback

3,90

Kürbissuppe
mit Kräutercroutons

3,90

Fisch

Lachsfilet vom Grill mit Kräuterkruste,
dazu frisches Pfannengemüse und
Parmesan-Kartoffelpüree

16,50

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten
Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,
Butter und Brot

13,00

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot

15,50

Herbstliche Gerichte

Jagdherren - Grillteller

Steaks von Hirsch, Reh und Wildschwein
mit Preiselbeerbutter⁶, Waldpilzen und
Bratkartoffeln

19,50

Gespickter Hirschkeulenbraten

in Rotweinsobe,
dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße^{1,5}

18,50

Entenbrust, rosa gebraten
auf Holundersoße und Bandnudeln
mit Walnussbutter

18,50

2 Kräutercrepes,
gefüllt mit gebratenen Champignons
überbacken mit Tomaten und Käse

11,90

Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

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

16,50

„Albertheimer Schnitzel“

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

15,50

Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,
Grilltomate und Kartoffelkroketten

16,50

Rumpsteak mit dem typischen Fettrand

Kräuterbutter, braunen Zwiebeln, Kartoffelecken
und Tzatziki-Dipp

200g

18,50

300g

22,50

Spinatknödel, gefüllt mit Käse

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

11,90

Lamm trifft Garnele

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

17,90

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!