

Vorspeisen

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten

4,20

Feines Ragout vom Kalb

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

6,50

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,
mit Preiselbeeren⁶ und Toast

5,90

Schwarzbrottoast mit Schinkenrührei und

panierten Riesengarnelen

9,80

Salate

Kleiner Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

5,50

Großer Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

- mit gebratener Hähnchenbrust

14,90

- mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln

14,90

- mit Riesengarnelen im Knuspermantel
dazu Knoblauchdipp

14,90

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten, dazu Ziegenkäse
gratiniert mit Honig

14,90

Suppen

Kalte Gurkenrahmsuppe

mit Knoblauch-Crostini

4,20

Tomatensuppe

mit Mozzarella und frischen Kräutern

4,20

Knoblauchcremsüppchen

mit Käsetoastie's

4,20

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,

frischen Steinchampignons und Röstiecken 22,50

Kalte Speisen

Schwarzwälder Schinkenplatte

mit Apfelmeerrettich, Gewürzgurke
und marinierten Champignons,

Butter und Brot

16,50

Roastbeef "rosa gebraten"

mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln
oder Wahlweise mit Butter und Brot

18,90

Aus Topf und Pfanne

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat

22,90

Albertheimer Sommer Burger, (180g)

Saftiges Rindfleisch, mit karamellisierten Zwiebeln,
mit Käse überbacken, Gurke, Tomate, Salat im
Brioche Brötchen dazu Süßkartoffelpommes

18,90

Hausgemachte Kalbfleisch-Sülze

mit Remoulade, saurem Gemüse und
Bratkartoffeln

17,90

Hähnchenbrust

mit Spinat und Schafskäse überbacken,
auf Bandnudeln mit Cherry-Tomaten
und Bärlauchpesto

19,90

Currywurst "Biergarten-Spezial-xxl"

mit Pommes frites und Currysoße

12,90

Gebackene Schafskäseecken

in Sesampanade auf "Tomatensalat-Bett",
dazu Rosmarinkartoffeln
und Knoblauch-Dipp

16,90

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!