

## Vorspeisen

\*\*\*\*\*

### Feines Ragout vom Kalb

mit Käse<sup>1,2,9</sup> überbacken, Zitrone und Toast 5,50

### Gebackener Camembert in Kräuter-Walnußkruste

mit Preiselbeeren<sup>6</sup> und Toast 6,90

### „Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 3,90

### Hausgeräucherter Hirschschinken

auf Butters toast und Preiselbeermeerrettich<sup>6</sup> 6,90

### Lady-Toast

Schweinsmedaillons mit Kräuterbutter  
und frischen Champignons auf Toast 8,90

## Salate

\*\*\*\*\*

### Großer Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,  
dazu Käsesticks in Sesampanade und Crostini 13,50

### Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

### Winterliche Blattsalate mit Preiselbeerdressing,<sup>6</sup>

karamelisierten Walnüssen und Birnenspalten 5,50

## Suppen

\*\*\*\*\*

### Wildsuppe Diana

mit Preiselbeersahne<sup>6</sup>

3,90

### Maronensüppchen

mit Pflaumen-Bacon-Spieß

3,90

## Fisch

\*\*\*\*\*

### Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter,

dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und

Basmatireis

18,90

## Kalte Speisen

\*\*\*\*\*

### "Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten

Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,<sup>6</sup>

Butter und Brot

15,50

ab 18.00 Uhr

### Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,

Butter und verschiedenem Brot

16,50

## "Wilde Wochen" im Albertheim!

### Gespickte Hasenkeule

in Wacholder-Sahnesoße,

dazu Rosenkohl und Mandelbällchen

18,90

### Rehsteaks mit Walnußkruste

auf Rahmwirsing, Preiselbeer-Sahnesoße und  
Herzoginkartoffeln

18,90

### Hirschkeulenbraten

mit Rosenkohl und Kartoffelklößen,  
gefüllt mit Champignons

18,90

### Hirschgulasch mit Preiselbeersahne<sup>€</sup>,

Rotkraut und Böhmisches Knödel

17,50

### Jagdherren - Grillteller

Steaks von Hirsch, Reh und Wildschwein  
mit Preiselbeerbutter<sup>€</sup>, Waldpilzen und  
Bratkartoffeln

19,50

### ganz ohne Wild:

### Klassische Rinderroulade,

gefüllt mit Zwiebel, Gurke und Speck

dazu Rotkraut und Kartoffelklöße<sup>1,5</sup>

18,90

### Hähnchenbrust in Cranberry-Mandelhülle

auf Ananaskraut und Herzoginkartoffeln

17,90

Knoblauchspaghetti mit Steinilzen u. Parmesan 14,90

### Gebackene Schafskäse-Ecken

mit Apfel-Chutney, auf Blattsalat  
und Rosmarinkartoffeln

14,90

# Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

\*\*\*\*\*

## Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen<sup>3</sup>-Lebkuchensoße mit Rotkraut  
und Kartoffelklößen<sup>1,5</sup>

18,90

## „Albertheimer Schnitzel“

Cordon bleu vom Schwein<sup>2,9,1</sup> mit Buttermöhren  
und Bratkartoffeln

18,50

## Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,  
Grilltomate und Kartoffelkroketten

18,90

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

200g

19,90

300g

24,50

## Spinatknödel, gefüllt mit Käse

auf Tomatenragout<sup>6</sup> und Parmesan<sup>1,2,9</sup>

14,50

## 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!