

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse überbacken, Zitrone und Toast 6,50

Gebackener Ziegenkäse in Kräuter-Walnußkruste

mit Preiselbeeren und Toast 5,90

Hausgeräucherter Hirschschinken

auf Butters toast und Preiselbeermeerrrettich 8,90

Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Creme

auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing
und karamellisierten Walnüssen 7,50

Salate

Großer Salatteller

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

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate ,garniert mit Früchten und Preiselbeerdressing
- 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

Wildsuppe Diana

mit Waldpilzen und Preiselbeersahne[€] 4,50

Maronensüppchen

mit Backpflaumen-Bacon-Spieß 4,50

Omas Holundersuppe

mit Sahne und Zwieback 4,20

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,

frischen Steinchampignons und
Kartoffelschnee mit Zitronenpfeffer 22,50

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten
Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,[€]
Butter und Brot 16,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot 18,50

"Wilde Wochen" im Albertheim!

Hirschbraten in Wacholdersoße mit Rosenkohl und Schinken-Kräuter-Klößen	22,90
Gespickte Hasenkeule in Rotweinsauce, dazu Rosenkohl und Mandelbällchen	22,90
Rehsteaks mit Walnußkruste und Preiselbeer-Sahnesauce, Rahmwirsing und Herzogin kartoffeln	22,90
Jagdherrn-Grillteller mit Preiselbeerbutter ^e Steaks von Reh, Hirsch und Wildschwein auf Waldpilzen und Kartoffel-Kürbisstampf	22,90
Hirschgulasch mit Preiselbeersauce ^e , Rotkraut und Semmelknödeln	19,90
ganz ohne Wild: *****	
Schafskäse-Ecken mit Preiselbeerdressing auf verschiedenen Blattsalaten und Mandel-Butterkartoffeln	16,90
Gebratene Kalbsleber auf Kartoffelschnee mit Zitronenpfeffer und Apfel-Zwiebel-Gemüse	20,90
Knoblauchspaghetti mit Steinchampignons, dazu Käse	15,90

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!