

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse überbacken, Zitrone und Toastbrot 6,90

Gebackener Ziegenkäse

im Kräutermantel dazu Preiselbeeren[€] und Toastbrot 6,50

Hausgeräucherter Hirschschinken

auf Butters toast und Preiselbeermeerrettich[€] 8,90

Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Creme

auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing[€]
und karamellisierten Walnüssen 7,90

Salate

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

Winterlicher Blattsalat mit Orangenfilets,

Honig-Joghurtdressing und gebrannten Mandeln 6,80

Großer Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,

- dazu gebratene Roastbeefstreifen 15,90

-oder mit gebackenen Schafskäseecken 15,90

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate, garniert mit Früchten und
Priselbeerdressing[€]

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 15,90

Suppen

Wildsuppe Diana

mit Waldpilzen und Preiselbeersahne[€] 4,50

Kürbiscrèmesüppchen

mit Kräutercroutons 4,50

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,

frischen Steinchampignons und Röstiecken 22,90

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

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

16,90

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot

18,90

"Wilde Wochen" im Albertheim!

Hirschbraten in Wacholdersoße

mit Rosenkohl und Schinken-Kräuter-Klößen 23,90

Gespickte Hasenkeule in Rotweinsauce,

dazu Rosenkohl und Mandelbällchen 24,90

Rehsteaks mit Walnusskruste

und Preiselbeer-Sahnesauce,
Rahmwirsing und Herzogin kartoffeln 23,90

Jagdherren-Grillteller mit Preiselbeerbutter^e

Steaks von Reh, Hirsch und Wildschwein
auf Waldpilzen und Kartoffel-Kürbisstampf 24,90

Hirschgulasch mit Preiselbeersauce^e,

Rotkraut und Böhmisches Knödeln 21,90

ganz ohne Wild:

Schafskäse-Ecken mit Preiselbeerdressing

auf verschiedenen Blattsalaten
und Mandel-Butterkartoffeln 17,50

Gebratene Kalbsleber

mit gebratenen Zwiebeln, Apfeln und
knusprigem Schinken, dazu Kartoffelpüree 21,90

Knoblauchspaghetti

mit Kirschtomaten, dazu Käse 14,90

Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

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

21,50

„Albertheimer Schnitzel“

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

19,50

Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,
Grilltomate und Kartoffelkroketten

20,90

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

200g

23,50

300g

26,50

Spinatknödel, gefüllt mit Käse

auf Tomatenragout⁶ und ital.Käse^{1,2,9}

16,90

Lamm trifft Garnele

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

23,50

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!