

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast 6,50

Gebackener Ziegenkäse

mit Preiselbeeren⁶ und Toast 6,50

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 4,30

Spargelsalat "Sachsen"

weißer und grüner Spargel mit Kräuterdressing,
frischen Erdbeeren und Ital. Käse 8,50

Gebratene Garnelen

auf Blattsalat mit Knoblauchdip und Toast 9,90

Tomate und Mozzarella überbacken

auf einer Scheibe Schwarzbrot mit Bärlauchpesto 6,90

Salate

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

Großer Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,

- dazu gebratene Roastbeefstreifen (tagliata di manzo) 14,90

- dazu Tunfisch, rote Zwiebel und Ei 14,90

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate ,garniert mit Früchten und Preiselbeerdressing⁶

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 14,90

Suppen

Spargelsüppchen

mit Bärlauch-Öl

2,60

Ruccolasüppchen

mit krossem Baconspieß

4,20

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
frischen Steinchampignons und Röstiecken

22,90

Gegrilltes Lachsfilet

mit Kräuterbutter, frischem Pfannengemüse
und Basmatireis

22,90

Fischvariation

mit Heilbutt, Lachs und Garnelen, frischen
Steinchampignons, gegrillter Zucchini
und Reis

24,90

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

hausgeräucherter Hirschschinken mit marinierten
Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,⁶
Butter und Brot

16,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot

18,50

Frühling, ... leicht und lecker

Schnitzel mit frischem Spargel

So. Hollandaise und Petersilienkartoffeln 23,50

Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsobe

mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen^{1,5} 23,50

Lammcurry

kräftig gewürzte Lammstücke geschmort
mit Gemüse im Reisrand 21,90

Gebratene Lammstreifen

mit Bärlauchpesto, Cherrytomaten
und Penne 21,50

Gebratene Kaninchenkeule in Sahnesobe,

Buttermöhren, dazu Herzoginkartoffeln 21,90

Kalbsleber Tiroler Art

mit gebratenen Zwiebeln, Apfelringe und
knusprigem Schinken, dazu Kartoffelpüree 21,50

Kräuter Crêpes

gefüllt mit Steinchampignons, überbacken
mit Tomate und Käse 18,50

Schokoladen - Mango - Parfait

mit Früchten und Sahne 7,50

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!