

Vorspeisen

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten

4,30

Feines Ragout vom Kalb

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

6,90

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,

mit Preiselbeeren⁶ und Toastbrot

6,50

Lady Toast

Schweinemedaillon mit gebratenen Steinchampignons
auf Toastbrot dazu Kräuterbutter

9,90

Gebratene Riesengarnelen

auf Kräuterrührei und Toastbrot

10,90

Salate

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

5,50

Großer Salatteller, verschiedene Salate

mit unserem Hausdressing und zur Wahl:

- gebackenem Schafskäse, paniert
- Thunfisch, Ei und rote Zwiebeln
- gebratene Roastbeefstreifen (tagliata di manzo)
- gegrillte Hähnchenbruststreifen

15,90

Blattsalate mit Preiselbeerdressing⁶

garniert mit Früchten und Walnüssen

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig

15,90

Suppen

Kalte Gurkenrahmsuppe

mit Knoblauch-Crostini

4,50

Tomate-Mango Süppchen

4,50

Knoblauchsüppchen

mit Käse-Crostini

4,50

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
frischen Steinchampignons und Röstiecken

22,90

Kalte Speisen

Schwarzwälder Schinkenplatte

mit Apfelmeerrettich, Gewürzgurke
und marinierten Champignons,
Butter und Brot

16,50

Kaltes hausgemachtes Bratenbrot

Schweinebraten auf Senf-Brot
mit Gewürzgurke und Ei

14,50

Eingelegter Karsdorfer Stangenkäse

mit roten Zwiebeln und rosa Pfeffer,
Bunt garniert, mit Butter und Brot

14,50

Aus Topf und Pfanne

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren^e, Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat

23,50

Rinderbäckchen in Rotweinsauce

auf hausgemachtem Kartoffelpüree dazu
Blumenkohl-Brokkoli-Röschen

23,50

Albertheimer Sommer Burger, (200g)

Saftiges Angus Rindfleisch, gebratene Zwiebeln,
mit Käse überbacken, Gurke, Tomate, im
Brüche Brötchen dazu Süßkartoffelpommes

19,90

Hausgemachte Kalbfleisch-Sülze

mit Remoulade, saurem Gemüse und
Bratkartoffeln

18,90

Gebratene Kalbsleber

mit gebratenen Zwiebeln, Apfelringe und
knusprigem Schinken, dazu Kartoffelpüree

21,50

Currywurst "Biergarten-Spezial-XXL"

mit Pommes frites und Currysoße

14,90

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

umhüllt mit Salbei und Ital. Schinken,
dazu Pesto-Nudeln mit Cherry Tomaten

21,90

Knoblauch Spaghetti

mit gebratenen Steinchampignons,
dazu ital. Hartkäse

15,50

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 Kladde gesondert ausgewiesen.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!