

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

Königinsuppe mit Hähnchenspieß

eine Sanfte Wohltat aus Spargel,
Huhn und Sahne

4,50

Knoblauchsüppchen

mit Käse-Crostini

4,50

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
frischen Steinchampignons und Röstiecken

22,90

Matjesfilets mit Zwiebelringen

dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln

21,00

Kalte Speisen

Schwarzwälder Schinkenplatte

mit Apfelmeerrettich, Gewürzgurke und
marinierten Champignons, Butter und Brot

16,90

Matjesbrot

zwei Matjesfilets auf Schwarzbrot,
mit Zwiebel und Ei

14,90

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet, saurem
Gemüse, Butter und verschiedenem Brot

18,90

Aus Topf und Pfanne

Gebratene Kalbsleber

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

Rinderbäckchen in Rotweinsobé

auf hausgemachtem Kartoffelpüree dazu, Blumenkohl-Brokkoli-Röschen 23,50

Hähnchenschnitzel in Käsehülle

auf Tomatenragout und Nudeln mit Bärlauchpesto 21,90

Putencurry mit Pfirsich und Ananas

in Curry Sahne Sobé, im Reisrand 20,90

Ungarisches Hirtensteak

Schweinesteak mit Knoblauch und Schafskäse überbacken, auf Letscho, dazu Kartoffelecken 19,90

Bandnudeln mit gebratenen Garnelen

und Cherrytomaten, in Sahnesauce 19,50

Gebackene Schafskäseecken

In Walnuss-Kräuter-Panade, auf Blattsalat, dazu Apfel-Ingwer-Chutney und Rosmarinkartoffeln 17,50

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!