

Vorspeisen

Gebackene Riesengarnelen im Knuspermantel ^{1, 6, 18}
auf Blattsalat mit Knoblauchdipp ^{1, 4, 10, 17}
und Toast 9,90

Feines Ragout vom Kalb ^{1, 7, 9}
mit Käse überbacken, Zitrone und Toast 6,90

Gebackener Ziegenkäse ^{1, 4, 7, 8, 2}
in Kräuter-Walnuss Panade
mit Preiselbeeren⁶ und Toast 6,50

Hausgeräucherter Hirschschinken
auf Butters toast und Preiselbeermeerrettich⁶ 8,90

Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Creme
auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing⁶
und karamellisierten Walnüssen 7,90

Salate

Kleiner Salatteller ^{1, 4, 10, 18, 22}
verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

Eisbergsalat und Chicorée mit Orangen und Äpfeln,
Honig-Joghurtdressing und gebrannten Mandeln 6,80

Großer Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing ^{1, 4, 10, 18, 22}
- dazu gebratene Roastbeef streifen 15,90
- oder mit gebackenen Schafskäseecken 15,90

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate mit Früchten, karamellisierten Walnüssen
und Preiselbeerdressing⁶
- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 15,90

Suppen

Wildsuppe Diana

mit Waldpilzen und Preiselbeersahne ⁶ 4,50

Knoblauchsüppchen

mit Käse-Crostini ^{1, 7, 11} 4,50

Kürbiscremesüppchen

mit Kräutercroutons ^{1, 7, 11} 4,50

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill¹⁸ mit Kräuterbutter,
frischen Steinchampignons und Röstiecken 23,50

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten
Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,⁶
Butter und Brot 16,90

ab 18:00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,
garniert mit saurem Gemüse
Butter und verschiedenem Brot 18,90

Sie möchten den Rest mit Nachhause nehmen? Kein Problem!

Für die Verpackung berechnen wir eine Gebühr von 1,- Euro pro Essen.

"Wilde Wochen" im Albertheim!

Hirschbraten in Wacholdersoße,
mit Rosenkohl und Schinken-Kräuter-Kloß 24,90

Gespickte Hasenkeule in Rotweinsauce,
dazu Rosenkohl und Mandelbällchen 24,90

Rehsteaks mit Walnusskruste
und Preiselbeer-Sahnesauce,
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln 24,50

Jagdherren-Grillteller mit Preiselbeerbutter^e
Steaks von Reh, Hirsch und Wildschwein
auf Waldpilzen und Kartoffel-Kürbissstampf 24,90

Hirschgulasch mit Preiselbeersauce^e,
Rotkraut und Böhmisches Knödeln 22,90

ganz ohne Wild:

Schafskäse-Ecken in Cranberry-Mandel-Hülle
auf verschiedenen Blattsalaten
und Walnuss-Butterkartoffeln 17,50

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

Knoblauchspaghetti
mit Steinchampignons und Kirchtomaten,
dazu ital. Käse 16,50

Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen¹⁹-Lebkuchensode mit Rotkraut
und Kartoffelklößen ^{16, 17}

22,90

„Albertheimer Schnitzel“

gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Buttermöhren
und Bratkartoffeln

19,90

Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout ^{1, 7, 9}, Grilltomate,
frische Champignons, und Kartoffelkroketten

22,90

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

200g

24,50

300g

28,90

Spinatknödel, gefüllt mit Käse

auf Tomatenragout ^{1, 16}, Rucola und ital. Käse ¹⁶

16,90

Lamm trifft Garnele

rosa gebratenes Lammhüftsteak auf Blattspinat¹
und Garnelen mit Kräuterbutter,
dazu Knoblauchbrot

24,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel

mit buntem Gemüse und Pommes frites 6,90

3 Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree und Erbsen 6,50

Käpt'n Blaubärs Fleischfische

gebratene Jagdwurst mit
Kartoffelbrei-Eisbergen
im Söben-Ozean 6,50

2 Kartoffelpuffer mit Zucker, Zimt
und Apfelmus 4,90

Eisclown

2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne 4,90

