

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

Kalbschnitzel

mit Preiselbeeren^e, Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat

23,50

Rinderbäckchen in Rotweinsosse

auf hausgemachtem Kartoffelpüree dazu
Blumenkohl-Brokkoli-Röschen

23,50

Albertheimer Sommer Burger, (200g)

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

19,90

Hausgemachte Kalbfleisch-Sülze

mit Remoulade, saurem Gemüse und
Bratkartoffeln

18,90

Gebratene Kalbsleber

mit gebratenen Zwiebeln, Apfelingel 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-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!