

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse überbacken, Zitrone und Toastbrot

6,90

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,

dazu Preiselbeeren^e und Toastbrot

6,50

Hausgeräucherter Hirschschinken

auf Butters toast und Preiselbeermeerrrettich^e

8,90

Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Creme

auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing^e

und karamellisierten Walnüssen

7,90

Salate

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

5,50

Winterlicher Blattsalat mit Orangenfilets,

Honig-Joghurtdressing und gebrannten Mandeln

6,80

Großer Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,

- dazu gebratene Roastbeefstreifen

15,90

-oder mit gebackenen Schafskäseeecken

15,90

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate, garniert mit Früchten und Walnüssen,

Preiselbeerdressing^e

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig

15,90

Suppen

Wildsuppe Diana

mit Waldpilzen und Preiselbeersahne⁶ 4,50

Kürbiscrèmesüppchen

mit Kräutercroutons 4,50

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,

frischen Steinchampignons und Röstiecken 22,90

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,
Butter und verschiedenem Brot

18,90

"Wilde Wochen" im Albertheim!

Hirschbraten in Wacholdersoße

mit Rosenkohl und Schinken-Kräuter-Klößen 23,90

Gespickte Hasenkeule in Rotweinsauce,

dazu Rosenkohl und Mandelbällchen 24,90

Rehsteaks mit Walnusskruste

und Preiselbeer-Sahnesauce,

Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln 23,90

Jagdherren-Grillteller mit Preiselbeerbutter

Steaks von Reh, Hirsch und Wildschwein

auf Waldpilzen und Kartoffel-Kürbisstampf 24,90

Hirschgulasch mit Preiselbeersauce,

Rotkraut und Böhmisches Knödeln 21,90

ganz ohne Wild:

Schafskäse-Ecken mit Preiselbeerdressing

auf verschiedenen Blattsalaten

und Mandel-Butterkartoffeln 17,50

Gebratene Kalbsleber

mit gebratenen Zwiebeln, Apfelringen und

knusprigem Schinken, dazu Kartoffelpüree 21,90

Knoblauchspaghetti

mit Kirschtomaten, dazu Käse 14,90

Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen³-Lebkuchensoße 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 Kladde gesondert ausgewiesen.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!