

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast 6,90

Gebackener Ziegenkäse

mit Preiselbeeren⁶ und Toast 6,50

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 4,20

Thunfischsalat auf Tomatenscheiben

und Toastbrot garniert mit Ei 6,90

Gebratene Riesengarnelen im Knuspermantel

auf Blattsalat mit Dijonsenf-Knoblauchdipp
und Toast 9,90

Lady-Toast

Schweinemedaillon mit gebratenen Steinchampignons
auf Toastbrot, dazu Kräuterbutter 9,90

Salate

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

Winterlicher Blattsalat mit Orangenfilets,

Honig und gebrannten Mandeln 6,80

Großer Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,

- dazu gebratene Roastbeef Streifen 15,90

-oder mit gebackenen Schafskäseecken 15,90

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate, garniert mit Früchten

und Preiselbeerdressing⁶

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 15,90

Suppen

Kokos- Curry-Fischsuppe

mit Toastbrot

4,90

Knoblauchsüppchen

mit Käse-Crostini

4,50

Rotkrautsüppchen mit Apfelsahne

4,00

Ganz ohne Fisch

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,⁶

Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

24,50

Kalbsleber Tiroler Art

mit gebratenen Zwiebeln,

Apfelringen und knusprigem Schinken,

dazu Kartoffelpüree

21,90

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster

oder Apfelmus

kleine Portion

7,90

große Portion

12,90

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten

Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,⁶

Butter und Brot

16,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar¹

mit Kapern und Sardellenfilet,

Butter und verschiedenem Brot

18,50

Fischwochen

Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau,
gebraten, mit Kräuterbutter, frischem
Pfannengemüse und Basmatireis 24,90

Pochiertes Winterkabeljaufilet
auf Gemüsestreifen, mit Dijon-Senfsoße
und Petersilienkartoffeln 24,90

Fischvariation Filets von Skrei und Lachs
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter,
auf Salicornes-Meeresspargel,
dazu Basmatireis 25,90

Gegrillter Lachsspieß
auf Spaghetti mit Zucchiniestreifen
in Sahnesoße 23,50

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

Zanderfilet mit Limettenbutter,
dazu Salicornes- Meeresspargel
und Kartoffelpüree 23,50

Rotbarschfilet in Eihülle
auf Spinat-Reis mit rosa Pfeffer 23,50



Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen³-Lebkuchensoße mit Rotkraut
und Kartoffelklößen ^{1,5}

22,90

„Albertheimer Schnitzel“

Cordon bleu vom Schwein^{2,9,1} mit Buttermöhren
und Bratkartoffeln

19,90

Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,
Grilltomate 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,⁶ Rucola und ital.Käse^{1,2,9}

16,90

Lamm trifft Garnele

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

24,50

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!

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

