

Vorspeisen

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

Feines Ragout vom Kalb ^{1, 7, 9}
mit Käse überbacken, Zitrone und Toast 6,50

Gebackener Ziegenkäse ^{1, 4, 7, 8, 2}
mit Preiselbeeren^e und Toast 6,50

„Drei kleine Italiener“ ^{1, 11}
Bruschetta mit Tomaten 4,30

Curry-Dattelcreme
angerichtet mit Baguettescheiben 6,50

Feinschmecker Toast
Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate
und Mozzarella überbacken, Bärlauchpesto 9,90

Salate

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

Großer Salatteller ^{1, 4, 10, 18, 22}
verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

- dazu gebratene Hähnchenbruststreifen 15,90

- mit gebackenen Schafskäseecken ^{1, 11, 4, 7} 15,90

- mit gebratenen Roastbeefstreifen 15,90

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate mit Früchten und Preiselbeerdressing
- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 15,90

Suppen

Spargelsüppchen ^{1,7,18}

mit Bärlauch-Öl

2,80

Leichte Currysuppe ^{1,7,9,18}

mit Gemüsestreifen und

gebackener Knuspergarnele ^{1,6,18}

4,90

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill ¹⁸ mit Kräuterbutter,

frischen Steinchampignons und Röstiecken

23,50

Gebratenes Zanderfilet ^{1,18} mit Kräuterbutter,

auf Tomaten-Zucchini-Gemüse

und Petersilienkartoffeln

23,50

Fischvariation ^{1,8}

mit Heilbutt, Zander und Garnelen, frischen

Steinchampignons, gegrillter Zucchini

und Reis

25,90

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

hausgeräucherter Hirschschinken ¹⁶ mit marinierten

Champignons, dazu Preiselbeer-Meerrettich ^{19,22}

Butter und Brot

16,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,

garniert mit saurem Gemüse

Butter und verschiedenem Brot

18,90

Frühling, ... leicht und lecker

Schnitzel mit frischem Spargel

So. Hollandaise und Petersilienkartoffeln

24,50

Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsobe

mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen ^{16,17}

24,50

Lammcurry

kräftig gewürzte Lammstücke geschmort

mit Gemüse im Reisrand

22,90

Gebratene Lammstreifen

mit Bärlauchpesto, Cherrytomaten

und Penne

21,90

Kaninchenbraten in Champignon-Sahnesobe,

Buttermöhren, dazu Herzoginkartoffeln ^{1,4,7}

22,90

Kalbsleber Tiroler Art

mit gebratenen Zwiebeln, Apfelringe und

knusprigem Schinken, dazu Kartoffelpüree ⁷

21,90

Kräuter Crêpes ^{1,4,7}

gefüllt mit Steinchampignons, überbacken

mit Tomate und Käse

18,50

Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen³-Lebkuchensobe 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 Kladder 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 Soben-Ozean 6,50

2 Kartoffelpuffer mit Zucker, Zimt
und Apfelmus 4,90

Eisclown

2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne 4,90

