

Vorspeisen

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 4,20

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast 6,50

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,
mit Preiselbeeren⁶ und Toast 5,90

Spargelsalat "Sachsen"

weißer und grüner Spargel mit Kräuterdressing
und frischen Erdbeeren 7,90

Spargel-Toast

frischer Spargel auf Schinken und Toast
mit Käse überbacken und Sc. hollandaise 11,90

Salate

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

Großer Salatteller, verschiedene Salate

mit unserem Hausdressing und zur Wahl:

- gebackenem Schafskäse 14,90

- Thunfisch, Ei und rote Zwiebeln 14,90

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 14,90

Suppen

Spargelsüppchen

mit Bärlauch-Öl

3,20

Soljanka

mit saurer Sahne, Zitrone und Toast

4,50

Fisch

Heilbuttfilet vom Grill

mit Kräuterbutter, frischen Steinchampignons und Röstiecken

22,50

Gegrilltes Lachsfilet

mit Kräuterbutter

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse

und Bärlauchpüree

22,50

Fischvariation

mit Heilbutt, Lachs und Garnelen im Knuspermantel,

frischen Steinchampignons, gegrillter Zucchini

und Petersilienkartoffeln

24,90

Kalte Speisen

Schwarzwälder Schinkenplatte

mit Apfelmeerrrettich, Gewürzgurke

und marinierten Champignons,

Butter und Brot

16,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,

Butter und verschiedenem Brot

18,50

Frischer Spargel... immer ein Genuß!

Frischer Beelitzer Stangenspargel

mit **Schnitzel**, Sc. Hollandaise
und Petersilienkartoffeln 23,50

mit **gepökelter Rinderzunge**,
zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 23,50

1 Pfund (Rohgewicht) mit zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln 19,50

mit **Schweinsmedaillons** überbacken mit Käse,
Sc. Hollandaise und Herzoginkartoffeln 23,50

"Im Schlafrock" in Schinken und Käse gehüllt
paniert und gebraten auf Blattsalat
dazu Herzoginkartoffeln 21,50

Ganz ohne Spargel

Spaghetti mit Bärlauchpesto,
gebratenen Steinchampignons & Grana Padano 14,90

Gebackene Schafkäse - Ecken
in Sesam-Panade auf diversen Blattsalaten,
hausgemachtes Apfel-Ingwer-Chutney
und Rosmarinkartoffeln 16,90

Kaiserschmarrn
mit Apfelmuß oder groß 12,90
Zwetschgenröster klein 7,90

Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

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

19,50

„Albertheimer Schnitzel“

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

18,90

Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,
Grilltomate und Kartoffelkroketten

19,50

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

200g

19,90

300g

24,50

Spinatknödel, gefüllt mit Käse

auf Tomatenragout⁶ und Parmesan^{1,2,9}

14,90

Lamm trifft Garnele

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

19,90

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!