

## Vorspeisen

\*\*\*\*\*

### Feines Ragout vom Kalb

mit Käse überbacken, Zitrone und Toast 6,90

### Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken, Preiselbeeren und Toast 6,50

### Gebratene Gänseleber

mit Apfelspalten und braunen Zwiebeln auf Toast 7,90

### Hausgeräucherter Hirschkäse

an exotischem Waldorfsalat, dazu Butter und Toast 7,90

### Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Käsecrème

auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, 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 Schafskäsecken 15,90

### Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate, garniert mit Früchten und Walnüssen,

Preiselbeerdressing

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 15,90

## Suppen

\*\*\*\*\*

### Nudelsüppchen

mit feinen Nudeln und Gänseklein

2,90

### Apfel-Selleriesüppchen

verfeinert mit Korianderöl dazu eine Käsestange

4,50

### Rosenkohlsüppchen

mit krossen Schinkenwürfeln

4,50

## Fischgerichte

\*\*\*\*\*

### Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronenbutter,

auf Bandnudeln mit Steinchampignons,

Kirschtomaten und Knoblauch

23,50

### Gegrilltes Heilbuttfilet mit Kräuterbutter,

auf frischen Steinchampignons und Röstiecken

23,50

## Kalte Speisen

\*\*\*\*\*

### "Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschenkel mit marinierten  
Champignons, dazu Preiselbeermeerrrettich<sup>5</sup>

Butter und Brot

16,90

ab 18.00 Uhr

### Frisches Tatar

mit Zwiebeln, Kapern<sup>5,6</sup> und Sardellenfilet,  
Butter und verschiedenem Brot

18,90

# Köstlichkeiten in der Weihnachtszeit

\*\*\*\*\*

## Knuspriger Gänsebraten

auf einer köstlichen Soße von Beifuß, Salbei und Rosmarin mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 26,90

## Gebratener Kaninchenrücken

in Champignon-Sahnesoße dazu Buttermöhren und Herzoginkartoffeln 22,90

## Gespickter Hirschkeulenbraten

in einer herzhaften Rotweinsoße, dazu Rosenkohl und Schinken-Kräuter-Klöbe 23,90

## Gepökelte Rinderzunge

mit zerlassener Butter, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln 22,90

## Hähnchenschnitzel in Mandelhülle

gefüllt mit Käse<sup>2,9</sup> und Cranberries<sup>6</sup> auf Ananaskraut und Herzoginkartoffeln 22,90

## Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren<sup>6</sup> und Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner Salat 23,90

## Schafskäse-Ecken mit Preiselbeerdressing<sup>6</sup>

auf verschiedenen Blattsalaten und Walnuss-Butterkartoffeln 17,50

## Bandnudeln mit gebratenen Steinchampignons

Kirschtomaten und Knoblauch dazu ital. Käse<sup>1,29</sup> 15,90

## Weihnachtliche Süßspeisen

### Weihnachtstiramisu

mit Spekulatius, Preiselbeergelee<sup>6</sup> und Pekannüssen 6,90

# Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

\*\*\*\*\*

## Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen<sup>3</sup>-Lebkuchensoße mit Rotkraut  
und Kartoffelklößen<sup>1,5</sup>

22,90

## „Albertheimer Schnitzel“

Cordon bleu vom Schwein<sup>2,9,1</sup> 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<sup>6</sup>, Rucola und ital. Käse<sup>1,2,9</sup> 16,90

## Lamm trifft Garnelen

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

24,50

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe unserer Speisen:

Erläuterung der Indizes :

1 = mit Konservierungsstoff  
3 = geschwefelt 4 = geschwärzt  
6 = mit Süßungsmittel  
8 = mit Geschmacksverstärker  
9 = mit Phosphat

2 = mit Farbstoff  
5 = mit Antioxydationsmittel  
7 = enthält eine Phenylalaninquelle

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

