

Albertz.

The German Eatery

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Fr 12.00 – 15:00 Uhr
Mo – Sa 17.00 – 23:00 Uhr*

*Küchenöffnungszeit bis 22:00 Uhr
*kitchen open until 10:00 pm

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.“

François VI. Duc de La Rochefoucauld

DER ANFANG THE BEGINNING

Salat ohne Firlefanzen € 13,50 
Blattsalate | Tomaten | Gurke | Spitzpaprika |
Pinienkerne | Balsamico Dressing
Salad without frills € 13,50
Lettuce | tomato | cucumber | pointed pepper |
pine nuts | balsamic dressing

Ergänzen Sie mit:
4 Riesengarnelen +€ 15,50
Gebratener Hähnchenbrust +€ 10,00
Gratinierter Ziegenkäse +€ 9,00 
Optional with:
4 king prawns +€ 15,50
Roasted chicken breast +€ 10,00
Gratinated goat cheese +€ 9,00

Hochzeitssuppe € 10,50
Kraftbrühe vom Rind | Fleischkloß | Eierstich |
Karotte | Sellerie | Schnittlauch
Wedding soup € 10,50
Beef broth | meatball | egg custard | carrot | celery | chives

Erbsenschaumsuppe € 10,50 
Spinatstrudel | Schote | Minzöl
Foamy pea soup € 10,50
Spinach strudel | bean pod | mint oil

Für Allergene oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!
Please contact our service staff in case you are subject
to allergies or food intolerances



Vegetarisch



Vegan

DER ANFANG THE BEGINNING

Tatar vom Weiderind € 19,50

Schalotte | Senf | Sardellen | Kapern | Eigelb

Beef tatar € 19,50

Shallot | mustard | anchovies | capers egg yolk

Steinhuder Aal € 19,50

Geräuchert | marinierte Gurke | grüner Apfel | Meeresspargel | Sud

Steinhuder Eel € 19,50

Smoked | marinated cucumber | green apple | sea asparagus | broth

Arrangement vom Blumenkohl € 15,50

Blumenkohl in verschiedenen Texturen |



Kohlrabi | Sesam Emulsion | Kräuter

Cauliflower arrangement € 15,50

Cauliflower in various textures |

kohlrabi | sesame emulsion | herbs

Himmel & Erde € 16,50

Kartoffel | Flönz | Apfelkompott | Röstzwiebel | Frühlingslauch | Senf

Heaven & Earth € 16,50

Potato | blood sausage | apple compote | roasted onions | spring onions | mustard

Für Allergene oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!
*Please contact our service staff in case you are subject
to allergies or food intolerances*



Vegetarisch



Vegan

GRILLKARTE

ITEMS FROM THE GRILL

Tomahawk Steak ca. 1,5 KG	€ 105,00
Rinderfilet 180g	€ 29,00
Entrecôte 250g	€ 29,00
Lachsfilet 180g	€ 18,00
Tomahawk steak 1,5 KG	€ 105,00
Beef fillet 180g	€ 29,00
Entrecôte 250g	€ 29,00
Salmon fillet 180g	€ 18,00

Ergänzen Sie mit:
je € 7,00

Pfannengemüse
Grüne Bohnen
Gebratene Champignons
Cole Slaw
je € 5,50
Steakhouse Pommes
Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln

Optional with:
each € 7,00
Pan fried vegetables
Green beans
Roasted mushrooms
cole slaw
each € 5,50
steakhouse fries
roasted potatoes
rosemary potatoes

Saucen: je € 3,50

Kräuterbutter
Pfefferjus
Buttersauce

Sauces: each € 3,50
Herbal butter
Pepper sauce
buttersauce

NICHT NUR BEILAGE..... NOT ONLY SUPPLEMENT.....

Roulade vom Bio Weiderind € 32,00
Serviettenknödel | Karamelrotkohl | Preiselbeer Gel
Roulade made from organic pastured beef € 32,00
Potato dumpling | caramel red cabbage | cranberry gel

Wiener Schnitzel € 29,00
Kalb | Bratkartoffeln | Speck | Preiselbeeren | Zitrone
Viennese Schnitzel € 29,00
Veal | roasted potatoes | bacon | cranberries | lemon

Zanderfilet & Flusskrebbs € 34,00
Kürbisrisotto | grüne Bohne | süße Paprika | Kräuter | Bottarga
Pike perch fillet € 34,00
Pumpkin risotto | green beans | sweet bell pepper | herbs | bottarga

Fischmarkt Albertz € 27,00
Blattsalat | gebratene Fischfilets | Garnele | Beurre Blanc
Albertz fish market € 27,00
*Grilled fish fillets | lettuce | tomato |
cucumber | pointed peppers | lemon vinaigrette*

Portobello Burger €23,50 
Veggie | Brioche | Rucola | Spiegelei | Avocado |
Trüffelmayo | Süßkartoffelpommes
Portobello Burger € 23,50
*Vegetarian | brioche | rocket salad | fried egg | avocado |
truffle mayonnaise | sweet potato fries*

Trüffel Spaghettini 
ZG € 19,00 / HG € 28,00
Herbsttrüffel | Rahm | Parmesan
Spaghettini
starter € 19,00 / main course € 28,00
Autumn truffles | cream | parmesan cheese

FÜR NASCHKATZEN FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

Schwarzwälder Kirsch € 12,50 

Vanillemousse | Kirschsorbet | Schokoladenerde |
Schwamm | Kirschwassergel

Black forrest cherry € 12,50

Vanilla mousse | cherry sorbet | chocolate clay | sponge | cherry brandy gel

Creme Brûlée € 10,50 

Hausgemachtes Leibnitz Keks Eis

Creme Brûlée € 10,50

Homemade Leibnitz cookie ice cream

Germknödel € 10,50 

Pflaume | Mohnzucker | Vanillesoße

Yeast dumplings € 10,50

Plum | poppy seed sugar | vanilla sauce

2 Kugeln erfrischendes Sorbet nach Angebot € 7,00 

2 scoops refreshing Sorbet on offer € 7,00

Für Allergene oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!
*Please contact our service staff in case you are subject
to allergies or food intolerances*



Vegetarisch



Vegan