Albertz.

The German Eatery

ÖFFNUNGSZEITEN

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

*Küchenöffnungszeit bis 21:30 Uhr
*kitchen open until 09:30 pm

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.“

François VI. Duc de La Rochefoucauld

Der Anfang
The beginning

Salat ohne Firlefanz € 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*

Buttermilch Kaltschale € 10,50
Gurke | Radis | Dill | Kartoffel
Buttermilk cold soup *€10.50*
Cucumber | radish | dill | potato

Norddeutsche Krabbensuppe € 12,50
Sellerie | Poree | Nordseekrabbe
North german prawn soup € 12,50
Celery | leek | north sea prawns

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

Albertz.
The German Eatery

Der Anfang
The beginning

Marinierter Wolfsbarsch € 16,50
Limette | Rote Zwiebel | Tomate | Staudensellerie | Koriander | Chili
Marinated sea bass *€16.50*
lime | red onion | tomato | celery | coriander | chilli

Hannöversch Sauerfleisch € 14,50
Havelländer Apfelschwein | Karotte | Zwiebel | Remoulade | Röstbrot
Hannover-style pickled meat *€14.50*
Havelland apple-fed pork | carrot | onion | remoulade | toasted bread

Texturen von der Aubergine € 14,50
fleischig | knusprig | cremig | Rauchmandel
Textures of aubergine *€14.50*
meaty | crispy | creamy | smoked almonds

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

Albertz.
The German Eatery

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

Roastbeef kalt aufgeschnitten € 32,00
zweierlei vom Erdapfel | Spreewald Gurke | Sauce Tartar
Cold-sliced roast beef *€32.00*
two types of potato | Spreewald gherkin | tartar sauce

Schwarzfederhuhn € 29,00
Sous vide gegarte Brust | Sommergemüse | Maisgrießschnitte | Portweinrahm Jus
Black-feathered chicken *€29,00*
sous-vide cooked breast | summer vegetables | cornmeal fritters | port wine cream jus

Wiener Schnitzel € 29,00
Kalb | Bratkartoffeln | Speck | Preiselbeeren | Zitrone
Viennesse Schnitzel *€ 29,00*
Veal | roasted potatoes | bacon | cranberris | lemon

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

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

Albertz.
The German Eatery

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

Goldforellenfilet € 29,00
Spinat Risotto | Erbse | Blumenkohl | Beurre Blanc
Golden trout fillet *€29,00*
spinach risotto | peas | cauliflower | beurre blanc

Kotelett vom Heilbutt € 32,00
grüne Bohne mariniert | Brokkoli Püree | Kartoffel | Tomaten Veloute
Halibut cutlet *€ 32.00*
marinated green beans | broccoli purée | potatoes | tomato velouté

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

Albertz Maultaschen
ZG € 19,00 / HG € 28,00
Spinat | Deichkäse | Pfifferlinge | Zitronen – Buttersoße
Albertz Maultaschen
starter € 19,00 / main course € 28,00
spinach | Deichkäse | chanterelles | lemon and butter sauce

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

Albertz.
The German Eatery

FÜR NASCHKATZEN

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

Zitrus & Minze € 10,50
Zitronenmousse | Baiser | marinierte Limette | Minzsorbet
Citrus & Mint *€10.50*
Lemon mousse | Meringue | Marinated lime | Mint sorbet

Creme Brûlée € 10,50
Hausgemachtes Butterkeks Eis
Creme Brûlée *€ 10,50*
Homemade butter cookie ice cream

Süßes Trio € 10,50
Salzkaramell | Schokolade | Haselnuss | aufgeschäumter Malz
Sweet Trio *€ 10.50*
Salted caramel | Chocolate | Hazelnut | Foamed malt

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

Albertz.
The German Eatery