

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 |
Pinienerkerne | 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

Morchel Kraftbrühe € 10,50

Gefüllte Morchel | Nudel | Geflügelfarce | Wurzel | Frühlingslauch

Morel consommé €10.50

Stuffed morels | noodles | poultry stuffing | root vegetables | spring onions

Bärlauchschaumsuppe € 10,50 

Kartoffelperlen | Wachtelei | Frischkäse

Wild garlic foam soup €10.50

Potato pearls | quail's egg | cream cheese pear

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 Kalb € 18,50

Olivenöl | Kaper | Zitrone | Wan Tan Rolle | Thunfischcreme | Kerbel

Veal tartare €18.50

Olive oil | capers | lemon | wan tan roll | tuna cream | chervil

Geräuchertes vom Lachs € 18,50

Rösti | Limettenrahm | marinierter Rettich | Kräuter

Smoked salmon €18.50

Rösti | lime cream | marinated radish | herbs

Salat vom grünen Spargel € 16,50



Radieserl | junge Erbse | Rhabarbergel | weißes Spargeleis

Green asparagus salad €16.50

Radishes | young peas | rhubarb jelly | white asparagus ice cream

**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

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

Lammrücken im Kräutermantel € 32,00

Böhmischer Knödel | Spitzmorchel | Artischocke | Erbse

Lamb loin in a herb crust €32.00

Bohemian dumplings | morels | artichokes | peas

Kotelett vom Iberico € 29,00

Kartoffel – Bärlauchpüree | glasiertes Frühlingsgemüse | Kräutersauce

Iberico pork chop €29,00

Potato and wild garlic puree | glazed spring vegetables | herb sauce

Wiener Schnitzel € 29,00

Kalb | Bratkartoffeln | Speck | Preiselbeeren | Zitrone

Viennese Schnitzel € 29,00

Veal | roasted potatoes | bacon | cranberries | lemon

Kalbsleber € 24,50

„Berliner Art“ | Röstzwiebeln | Apfel | Kartoffelpüree

Veal liver € 24,50

„Berlin Style“ | roasted onions | apple | potato puree

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

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

Zanderfilet € 33,00

Mairübchen | Kartoffel | Perlzwiebel | Zitrone | Dill Beurre Blanc

Pike – perch fillet €33,00

May turnips | potatoes | pearl onions | lemon | dill beurre blanc

Meeräsche € 29,00

Selleriepüree | junge Möhren | Fingermais | Würzspinat | Veloute

Mullet € 29,00

Celery puree | young carrots | baby corn | seasoned spinach | 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*

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*

Bärlauch Spaghettini 

ZG € 19,00 / HG € 28,00


Parmesan | geröstete Pinienkerne | Rauke

Wild garlic Spaghettini

starter € 19,00 / main course € 28,00

Parmesan | roasted pine nuts | rocket

FÜR NASCHKATZEN FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

Rhabarber Arrangement € 10,50 
Sous vide gegart | Sorbet | gekochte Sahne | Gel
Rhubarb arrangement €10.50
Sous vide cooked | sorbet | cooked cream | gel

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

Sacherschnitte € 10,50 
Dunkle Schokolade | Aprikose | Kaffee Eis
Sachertorte € 10.50
Dark chocolate | apricot | coffe ice cream

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