

# *Herzlich Willkommen*

## **in Albrechts Casino am Staden**

Nach dem Motto von Johann Wolfgang von Goethe: „Hier bin ich Gast, hier darf ich's sein!“ verwöhnt Sie Familie Albrecht gemeinsam mit ihrem Service- und Küchenteam.

Genießen Sie in einem traumhaft schönen Ambiente kreative Kochkunst auf höchstem Niveau. Wir werden Ihren Besuch zum Erlebnis für alle Sinne machen.

Alle Speisen werden von unserem Küchenteam frisch und mit sehr viel Liebe zubereitet. Daher können auch kleine Wartezeiten entstehen, wofür wir Sie um Verständnis bitten.

### **Unser Haus ist exklusiver Partner**

**slowmeat®:** Das Fleisch stammt ausschließlich von freilaufenden Weidetieren aus der Extremadura (ca. 500 ha großer Lebensraum in Spanien - Europas größtes Naturschutzgebiet)

**Mehr als Bio:** Grundlage ist Respekt vor Tier und Natur mit dem Resultat des besten Geschmacks. Eine artgerechte Ernährung (Steppengräser, Kräuter & Eicheln) sorgt für ein langes Leben, das Cerdo Ibérico (schwarzes Schwein oder Pata Negra) wird bis zu 15 Monate alt. Das Savannenrind sogar bis zu 15 Jahre alt.

Weitere Fleischlieferanten im Premiumsegment sind die Firmen Schwamm (Saarbrücken) und rungis express (Meckenheim).

Auch beim Thema Gemüse achten wir auf höchste Qualität. Unsere Lieferanten sind die Firma Mettler (Morbach) und Früchte Kreis (Saarbrücken).

Eine der schönsten und umfangreichsten Weinkarten der Region lädt Sie zu einem Besuch im Restaurant oder in unserer Weinstube ein.

Albrechts Casino am Staden eignet sich auch hervorragend für Feierlichkeiten jeglicher Art. Unser kreatives Team organisiert für Sie Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeierlichkeiten, Taufe, Kommunion, Tagungen sowie Trauerfeiern. Nutzen Sie unseren Party- und Cateringservice.

#### LIEBE GÄSTE

Bewertungen aus Medien und Portalen bringen uns nicht an unser und Ihr gewünschtes Ziel. Wir freuen uns über Ihre persönlichen Anregungen vor Ort, für die wir uns persönlich Zeit nehmen!

#### **Unsere Küchen-Öffnungszeiten sind:**

Täglich 12.00-14.30 Uhr und 18.00-22.00 Uhr  
*Diese Zeiten gelten nicht an Feiertagen und für Veranstaltungen.*

## Vorspeisen

Lisdorfer Blattsalate 9,90 €

| Limetten-Olivenöldressing | Wildkräuter | grüner Spargel  
| karamellierte Sonnenblumenkerne

Carpaccio von weißen Gambas 21,00 €

| Limetten-Ingweröl

*Klassiker*  
**A**

Tatar vom Savannenrind  26,00 €

| handgeschnitten | hausgemachte Pommes  
| nach Ihren Wünschen am Tisch zubereitet  
| Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne

*Klassiker*  
**A**

Geräucherte Tranchen vom norwegischen Lachs 29,00 €

| Meerrettichschaum | ofenwarmes Kartoffelrösti  
| Wasabi | Wildkräutersalat

Terrine von der Gänsestopfleber 24,50 €

| eingelegter Rhabarber | Kaffeearomen | ofenwarmes Brioche

Duett von Jakobsmuschel und Scampi 25,00 €

| Strauchtomaten | Bärlauchmousseline

Carpaccio von Mango & Avocado 22,00 €

| Büffelmozzarella | Salsamarinade

## „AUSTERN“- Fürstliches aus der Tiefe

MARESTO l'or de la mer - Fines de Claire **3,50 € / Stück**

| Bretonische Austern aus der Nord-Bretagne in der Nähe der Bucht von Cancale  
| **6, 9 oder 12 Stück**

Die Auster wird im offenen Meer in einer stark planktonreichen Zone aufgezogen. Die Strömungen sind dort sehr stark und die Gezeitenzone hebt und senkt sich bis zu 14 Meter. Durch den ständigen starken Wechsel von Ebbe und Flut wird den Austern ein ständiger Strom Plankton zugeführt, somit ist der Fleischanteil besonders hoch.

Sie präsentiert sich fester im Fleisch und noch intensiver im Eigengeschmack

Die Austern servieren wir auf Eis mit Zitrone und Ofen-Crostini.

## Warme Zwischengerichte

Bärlauch-Cremesuppe 12,00 €  
| gebratener Scampo

Bouillabaisse 15,00 €  
| Knobcrostini | Safran-Aioli | Fenchelchutney | gebratene Fischvariation

*Klassiker A* Handgemachte Tagliolini 18,00 € (Zwischengericht) | 24,90 € (Hauptgericht)  
| Saarbrücker-Bio-Pilze | Tomaten | Babyspinat  
| Filetspitzen vom neuseeländischen Rind | Cognacschaum | Rucola

Handgemachte Gnocchi 18,00 € (Zwischengericht) | 22,00 € (Hauptgericht)  
| Ragout vom weißen & grünen Spargel | mediterrane Gemüsecreme  
| Kirschtomaten | Taleggio

Pasta Caramelli 18,00 € (Zwischengericht) | 24,00 € (Hauptgericht)  
| handgemacht | gefüllt mit St. Pierre | Zitronen-Ingwersauce

## Lisdorfer Blattsalate

*Klassiker A* mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 20,00 €  
| Knackig, bunter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen | Frenchdressing  
| karamellierte Walnüsse | Avocado

*Klassiker A* mit Edelfischen und Meeresfrüchten 24,90 €  
| Knackig, bunter Salat | Frenchdressing  
| Edelfische und Meeresfrüchte vom Grill | Pinienkerne | Tomatenconcassee  
| Pesto und und und...

*Klassiker A* mit Rinderfiletstreifen 24,90 €  
| Knackig, bunter Salat mit Saarbrücker-Bio-Pilzen | Frenchdressing  
| Rinderfiletstreifen | Rotweinjus

Sollte Ihnen das Frenchdressing nicht zusagen, können Sie gerne auf ein Olivenöl-Balsamico-Dressing ausweichen.

Lisdorfer Löwenzahnsalat 22,00 €  
| Kartoffelspeck-Dressing | Scheiben vom Iberico Negro Schinken  | Brotchip  
| pochiertes Landei  
| ohne Schinken 18,00 €

## Hauptgerichte



Original Wiener Schnitzel 25,90 €  
| handgerührte Preiselbeeren | hausgemachte Pommes



Cordon Bleu von der Perlhuhnbrust 26,00 €  
| mit kräftigem Bergkäse | zarter Schinken | hausgemachte Pommes



Ochsenbacken vom Savannenrind  aus dem Ofen 27,00 €  
| Vaca de dehesa | Knoblauchjus | Artischocken | Kartoffelstampf



Filet vom Iberico Negro 28,00 €  
| a la Saltimbocca | Salbeijus | mediterranes Grillgemüse  
| handgemachte Gnocchi

Steinbutt 39,00 €

| Filet | Sauce Ligure | Rucola | mediterranes Grillgemüse | Limetten-Risotto



Filet vom neuseeländischen Rind 38,00 €  
| Bärlauchkruste | Barolosauce | saisonales Lisdorfer Gemüse  
| Kartoffelgratin



Gereiftes Kalbskarree - von der Peter's Farm 37,00 €  
| Spargel-Potpourri | Rosmarinkartoffeln

Die Qualität des Peter's Farm® Kalbsfleisches ist Spitzenklasse. Peter's Farm® produziert Kalbfleisch auf äußerst tierfreundliche Art und Weise. Die Kälber leben in Herden von durchschnittlich 60 Tieren, die sich frei bewegen können. Die Kälber entscheiden selbst, wann und wieviel sie essen und ob sie laufen, stehen, liegen, spielen oder schlafen wollen. Das Fleisch kennzeichnet sich durch seine feinfaserige Struktur, ist schmackhaft, mager und zart.

Tagesempfehlung \*fangfrischer Fisch\* - Tagespreis €

| Fragen Sie unser Servicepersonal

## Vom Lavastein-Grill

Preso Iberico

Empfehlung medium

ca. 250g | 32,00 €



Silke und Markus Albrecht, sowie die gesamte Küchencrew schwärmen und schwören auf dieses spanische Fleischstück, denn es gehört zu den delikatesten Teilen des Iberico-Schweins. Es ist stark marmoriert, butterzart und intensiv rot. Die Preso stammt aus dem Nacken des Schweines und ist perfekt für den Lavastein-Grill.

Rinderfilet vom Savannenrind

Vaca de Dehesa

Empfehlung medium rare

ca. 260g | 39,00 €



Das 10 Jahre freilaufende Savannenrind ernährt sich von dem, wozu Gott es geschaffen hat. Gras, Kräuter und Stroh - und dankt es mit einem sehr kraftvollen Fleischgeschmack. Durch seine fortwährende Bewegung entwickelt sich seine delikate Fetteinlagerung im Muskelfleisch, wodurch das warme, volle Aroma entsteht. Das Filet ist das zarteste Fleischstück des Rindes.

Spring Creek Entrecote aus Kanada

Black Angus Beef

Empfehlung englisch

ca. 400g | 44,00 €

Entrecote der Spitzenklasse | Prime Qualität – ein MUSS für alle Fleischfans

Die Tiere leben auf der „Alberta’s Farm“, die seit fünf Generationen familiengeführt wird.

Das Credo der kanadischen Rinderzüchter besteht aus reiner Wiesenhaltung mit Mais als einziges Zusatzfutter. Hormone und Antibiotika werden nicht verwendet.

...und das Fleisch gibt diese Haltung wider. Volles Fleischaroma mit Doppelmarmorierung- wie geschaffen für eine Geschmacksexplosion auf der Zunge.

*Ein Biss in dieses Fleisch sagt mehr als tausend Worte! Taste it!*

Roastbeef vom US Premium Rind  
Wulf Cattle Farm in Minnesota  
Empfehlung rare oder medium rare  
ca. 300g | 36,00 €



Das Roastbeef bezeichnet man als Scheibe Rindfleisch. Rump bezieht sich dabei auf den englischen Begriff für Kruppe, während Steak die Zubereitungsart beschreibt. Es ist ein Muskelstück zwischen der Hohen Rippe und unterem Rückenbereich des Rindes. Die Auszeichnung „Prime Beef“ ist in den USA die höchstmögliche bei Fleisch.

Chateaubriand vom neuseeländischen Rind  
(von der Farm von Barry & Heather Grey aus Canterbury)  
Empfehlung medium rare  
Für 2 Personen ca. 500g | 68,00 €



Neuseeland ist für seine weitläufige, ursprüngliche Natur bekannt. Gras, reines Gras und nichts als Gras. Die neuseeländischen Prime-Steel-Rinder „Brahman“ (Kreuzung aus Hereford und Angus) können aufgrund der idealen klimatischen Bedingungen ganzjährig auf der Weide stehen. Und dort fressen Sie den lieben langen Tag frisches, saftiges, grünes Gras. Und mal abgesehen von etwas Klee und Kräutern eigentlich nichts anderes. Somit werden auch höchste Qualitätsansprüche an eine artgerechte Tierhaltung sichergestellt – frei von Wachstumshormonen und Antibiotika. Chateaubriand oder Doppellendensteak ist ein doppeltes Steak aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets.

Thunfischsteak  
Yellow Fin  
Empfehlung rare oder medium rare  
ca. 220g | 32,00 €

Der Gelbflossen-Thun ist auch unter dem Namen Ahi bekannt. Sein Geschmack ist etwas milder als der vom roten Thunfisch. Er gehört zu den edelsten Thunfischarten.

Wir reichen dazu eine Sauce nach Ihrer Wahl:

**kalte Saucen** je 1,50 €

| Kräuterbutter | Albrecht's fruchtige BBQ-Sauce

| grüne Jalapenos-Sauce | Knoblauch-Grillsauce

**warme Saucen** je 2,00 €

| Sauce Bearnaise | Pfeffersauce | Barolosauce

**Beilagen** je 5,50 €

| mediterranes Grillgemüse | hausgemachte Pommes | Kartoffelgratin

| saisonale Lisdorfer Blattsalate | Parmesanrisotto | Röstzwiebeln

| Pasta Aglio Olio | Albrechts Pommes – gibt es nur bei uns

## Dessert



Crème brûlée 13,00 €  
| Waldhonig-Sauerrahm-Eis

Albrechts Frühlingswiese 15,50 €  
| Variation aus Erdbeeren, Rhabarber & Pistazien

Ofenwarmer Fondant au chocolat 13,90 €  
| Erdbeerragout | Vanille-Rahmeis  
(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

Dessert Gourmand 10,00 €  
| 3 hausgemachte süße Teilchen aus unserer Patisserie

Hausgemachte Fruchtsorbets je Kugel 3,50 €  
| Zitrone | Himbeere | Blaubeer-Wodka  
| mit Albrechts Secco aufgegossen +3,50 €

Käse vom Wagen klein 14,00 € groß 19,00 €  
| Affineur Maître Antony | Feigensenf | Trauben  
| Nüsse | Salzbuttermilch | ofenfrische Brotauswahl

## **Lieblingsmenü der Küchencrew**

79,00 €

**Terrine von der Gänsestopfleber**

| eingelegter Rhabarber | Kaffeearomen | ofenwarmes Brioche

☆☆☆

**Duett von Jakobsmuschel und Scampi**

| Strauchtomaten | Bärlauchmousseline

☆☆☆

**Steinbutt**

| Filet | Sauce Ligure | Rucola

| mediterranes Grillgemüse | Limetten-Risotto

**oder**

**Gereiftes Kalbskarree – von der Peters Farm**

| Spargel-Potpourri | Rosmarinkartoffeln

☆☆☆

**Käse vom Wagen**

| Affineur Maître Antony | Feigensenf | Trauben

| Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

**oder**

**Albrechts Frühlingswiese**

| Variation aus Erdbeeren, Rhabarber & Pistazien

## Casino-Genussmenü

44,00 €

Bärlauch-Cremesuppe

| gebratener Scampo

☆☆☆

Filet vom Iberico Negro

| a la Saltimbocca | Salbeijus

| mediterranes Grillgemüse | handgemachte Gnocchi

☆☆☆

Dessert Gourmand

| 3 hausgemachte süße Teilchen aus unserer Patisserie

## Albrecht Specials

### mittwochs & donnerstags

#### Überraschungsmenü

Unser Dauerbrenner... Einfach die Seele baumeln lassen  
und den Abend bei uns genießen.

Wir kümmern uns um alles Weitere. Natürlich fragen wir Sie vorher,  
ob es spezielle Wünsche oder Unverträglichkeiten gibt.

Den passenden Wein in Form einer Weinreise empfehlen wir auch sehr gerne.

4-Gänge mit Sorbet 49,00 €

| mit exklusiver Weinreise 61,00 €

#### Business-Lunch

3-Gänge-Menü | 24,00 €

Einzelgerichte

Montag-Freitag | mittags

#### Super Sonntags-Special

3-Gänge-Menü

38,00 €

## Getränke

### Alkoholfrei

Coca-Cola / light / zero	0,20 l	3,00
Fanta Orange	0,20 l	3,00
Sprite	0,20 l	3,00
Apfelschorle	0,20 l	3,00
Orangina gelb	0,25 l	3,50
Schweppes (versch. Sorten)	0,20 l	3,50

### Tafelwasser

Gräfin Mariannen Quelle classic	0,25 l	2,50
Gräfin Mariannen Quelle classic	0,75 l	7,00
Apollinaris VIO still	0,25 l	2,50
Apollinaris VIO still	0,75 l	7,00
San Pellegrino	0,50 l	5,50
San Pellegrino	1,00 l	8,50

### Säfte

Orangensaft	0,20 l	3,50
Apfelsaft	0,20 l	3,50
Tomatensaft	0,20 l	3,50
Johannisbeernektar	0,20 l	3,50
Pfirsichsaft	0,20 l	3,50

### Bierspezialitäten vom Fass

Karlsberg Ur-Pils	0,25 l	2,90
Karlsberg Hefeweizen	0,30 l	3,20
Karlsberg Hefeweizen	0,50 l	5,50
Karlsberg Helles	0,25 l	2,90
Bruch Zwickel	0,30 l	3,20

### Bierspezialitäten in der Flasche

Bruch Nauwieser Drittel	0,33 l	3,00
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,00
Gründels alkoholfrei	0,33 l	3,00
Gründels fresh alkoholfrei	0,33 l	3,00
Gründels fitmalz alkoholfrei	0,33 l	3,00

## Kaffeespezialitäten /Heißgetränke

Kaffee Creme		3,20
Espresso		3,00
Doppelter Espresso		4,80
Espresso Macchiato		3,50
Espresso Coretto (mit Grappa)		7,50
Ristretto		3,00
Cappuccino italienisch		3,50
Cappuccino mit Sahne		3,50
Café au lait		3,50
Latte Macchiato		3,50
KEO Tee (diverse Sorten)		3,00
Heiße Schokolade		3,50
Heiße Schokolade mit Sahne		3,90

## Aperitif

Campari	5 cl	6,00
Campari-Orange	5 cl	7,50
Martini (Bianco, d'Oro, Rosso, Rosé)	5 cl	5,50
Pernod	2 cl	5,50
Ricard	2 cl	5,50
Sherry dry / medium	5 cl	5,50
Aperol-Crémant		7,90
Erdbeerlimes-Crémant		7,90
Kir Royal (mit Crémant)		7,90
Kir Royal (mit Champagner)		14,90
Hausaperitif		7,90
Portwein		5,90
San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)		6,00

## Liköre

Baileys	4 cl	5,00
Amaretto	4 cl	5,00
Sambucca	2 cl	4,50
Ouzo	2 cl	4,50

## Sekt / Crémant / Prosecco

	0,1 l	0,75 l
Albrecht Secco *A-Secco* (Schmitt-Weber)	4,00	23,00
Elbling brut (Schmitt-Weber)	5,50	30,00
Crémant D'Alsace brut blanc	6,00	35,00
Crémant D'Alsace brut rosé	6,50	38,00
Hausaperitif	7,90	
Hausaperitif alkoholfrei	6,90	

## Champagner

	0,1 l	0,75 l
Bruno Paillard Première Cuvée Brut	12,50	85,00
Bruno Paillard Première Cuvée Brut rosé	15,90	109,00
Moët & Chandon Brut imperial	13,90	99,00
Moët & Chandon Brut imperial rosé	15,90	115,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		99,00
Taittinger brut reserve		95,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs Brut Réserve Privée		125,00
Ruinart Champagner Brut		159,00
Ruinart Brut Rosé		179,00
Ruinart Blanc de Blancs		179,00

Weitere exclusive Champagner auf Anfrage!

## Digestif

Jägermeister	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	4,00
Averna	4 cl	5,00
Ramazzotti	4 cl	5,00
Cynar	4 cl	5,00
Doktor	2 cl	4,50
Dry Gin	4 cl	6,00
Wodka	4 cl	6,00
Tequila weiß / braun	2 cl	4,50
Bacardi	4 cl	5,50
Longdrinks		7,90

## Edelbrände/Streit

Quetsch	2 cl	7,90
Kirsch	2 cl	7,90
Mirabelle	2 cl	7,90
Williams	2 cl	7,90
Marille	2 cl	7,90
Pflaume	2 cl	7,90
Framboise	2 cl	9,90
Schlehe	2 cl	9,90
Calvados	2 cl	7,50

Fragen Sie nach unserem vielseitigen Angebot an Grappe, Edelbränden, Whiskys und Cognacs!!!

Die wahrscheinlich größte Auswahl im Saarland!

*« Oh Blick voll Wohlbehagen, wenn Beer an Beere glänzt,  
wenn wir zu Keller tragen, was Freuden uns kredenzt »  
Hoffmann von Fallersleben*