

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 Lieferanten im Premiumsegment sind die Firmen Schwamm (Saarbrücken),
Rungis express (Meckenheim), Seawater Cubes (Saarbrücken), Edelpilzzucht Mirko Kalkum –
Saarbrücker Bio-Edelpilze (Saarbrücken), Servicebund 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:

Dienstag-Sonntag: 11:30 – 14:30 Uhr & 17:30 bis 22:00 Uhr

Montag: Ruhetag

Diese Zeiten gelten nicht an Feiertagen und für Veranstaltungen.



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
Hausaperitif alkoholfrei		6,90
Portwein		5,90
San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)		6,00

Sekt/Crémant/Prosecco

	0,1 l /€	0,75 l/€
Albrecht Secco *A-Secco* - Weingut Schmitt-Weber <i>(aus eigenem Anbau)</i>	4,00	24,00
Pinot Brut - Weingut Schmitt-Weber <i>(Winzersekt aus der Region)</i>		36,00
Crémant brut blanc - Domaine Gilg (Elsass/F)	6,00	36,00
Crémant brut rosé - Domaine Gilg (Elsass/F)	7,00	38,00
Crémant brut blanc - Alice Hartmann (Mosel/Lux) <i>(einer der besten Crémants, die wir kennen)</i>		75,00
Prosecco Spumante Cuvée DOCG - Valdobbiadene-Conegliano		35,00

Champagner « Les Blancs »

	0,1 l /€	0,75 l/€
Moet & Chandon Brut imperial	18,00	99,00
Moet & Chandon ICE imperial		139,00
Bruno Paillard Première Cuvée Brut		120,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		129,00
Veuve Clicquot La Grande Dame		390,00
Taittinger brut reserve		99,00
Ruinart Blanc de Blancs Brut		145,00
Dom Perignon Vintage		399,00

Champagner « Les Rosés »

	0,1 l /€	0,75 l/€
Moet & Chandon Brut imperial rosé	19,90	129,00
Bruno Paillard Première Cuvée Brut rosé		135,00
Ruinart Brut Rosé		149,00

Champagner « Magnum »

	1,5 l/€
Moet & Chandon Brut imperial	220,00
Moet & Chandon ICE imperial	290,00
Moet & Chandon Brut imperial rosé	290,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	240,00

Vorspeisen

Lisdorfer Feldsalat 13,90 €

| lauwarmes Kartoffeldressing | Knusperspeck | Brotchip | gebratenes Bio-Landeier

Klassiker
A

Albrechts Rindercarpaccio 19,00 €

| hauchdünne Scheiben vom neuseeländischen Rinderfilet
| Zitrone | Huile d'Olive Vierge Extra - Nicolas Alziari (Natives Olivenöl Extra)
| Rucola | Parmesan vom Hobel

Klassiker
A

Tatar vom neuseeländischen Rind 18,00 € (80g) | 28,00 € (140g)

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

Klassiker
A

Duett von geräuchertem norwegischen Wildlachs &

Sashimi vom Yellowfin Thunfisch 29,00 €

| roter Ingwer | Wasabi | ofenwarmes Kartoffelrösti | Avocado | Wildkräuter | Salatbouquet

Gegrillte Riesengarnelen 26,00 €

| Chardonnayschaum | Kürbisrisotto

Komposition von Jakobsmuschel & saarländischer Blutwurst 28,00 €

| pochierte Birne | junger Lauch | Bergpfeffer | Süßkartoffelcreme

Terrine von der Gänsestopfleber 26,00 €

| Pflaumenchutney | Zartbitterschokoaromen | ofenwarmes Brioche

„AUSTERN“- Fürstliches aus dem Meer

MARESTO l'or de la mer - Fines de Claire **4,90 € / 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


Albrechts Tagessuppe 8,50 €
| jeden Tag anders | immer lecker

Steinpilzcremesuppe 13,00 €
| eigene Einlage | gebratene Jakobsmuschel


Albrechts Bouillabaisse 17,00 €
| Knobicrostini | Safran-Aioli | Fenchelchutney
| gebratene Fischvariation und Meeresfrüchte

 Handgemachte Pappardelle 18,00 € (Zwischengericht) | 24,00 € (Hauptgericht)
| Cognacrahmsauce | sautierte Steinpilze | Kirschtomaten
| auf Wunsch mit Parmesan vom Hobel

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

 Spaghetti aglio e olio 14,00 €
| Huile d'Olive Vierge Extra - Nicolas Alziari (Natives Olivenöl Extra)
| Knoblauch | Peperoni | Parmesan vom Hobel
| mit gegrillten Riesengarnelen 29,00 €

Salate & Burger

 Knackige Lisdorfer Blattsalate
| Babyspinat | Karotte | Kirschtomate | Radieschen
| Grapefruit | Avocado | Gartenkräuter | Brotchip | geröstete Cashewkerne
* mit Tranchen von der Hähnchenbrust 20,00 €
* mit Edelfischen und Meeresfrüchten 24,90 €
* mit Rinderfiletstreifen 24,90 €


Wir reichen zu unseren Salaten wahlweise folgende Dressings:


| cremiges Frenchdressing | Balsamicodressing | Zitronen-Vanille-Chili-Dressing
| Honig-Senfdressing






Albrecht's Premium-Burger 22,00 €
| Patty aus eigener Herstellung vom neuseeländischen Rind | Ciabatta-Crystal Brötchen
| knusprige Zwiebeln | bunte Tomaten | würziger Cheddarkäse | Albrechts BBQ Sauce
| hausgemachte Pommes

Hauptgerichte

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


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


 **Ochsenbacken vom Savannenrind  aus dem Ofen 28,00 €**
| zart geschmort | Vaca de dehesa | kräftige Rotweinjus
| saisonales Lisdorfer Gemüse | Kartoffelstampf

 **Red Rocket – geröstete Paprika 19,00 €**
| Kürbis-Linsenfüllung | Curry-Kokosschaum

Wolfsbarsch aus Saarbrücken 29,00 €
- regionaler geht es nicht mehr
| Filet | Chardonnayschaum | mediterranes Grillgemüse | Kürbisrisotto

Steinbutt 39,00 €
| Filet | Champagnerbuttersauce | Babyspinat | handgemachte Tagliarini

 **Filet vom neuseeländischen Rind 38,00 €**
| Kürbischutney | Schalotten-Rotwein-Sauce | saisonales Gemüse | Albrechts Pommes

 **Filet vom Iberico Negro 29,00 €**
| buntes Bohnen-Chorizo-Cassoulet | Kartoffelgratin

Das Iberische Schwein (Cerdo Iberico) - Auch „das schwarze Schwein“ genannt, gehört zu den gesündesten und schmackhaftesten Fleischdelikatessen der Welt.

Serrano-Schinken, ist ein luftgetrockneter spanischer Schinken. Die Bezeichnung Serrano kommt von spanisch sierra, dem spanischen Wort für Gebirge. Ursprünglich reifte Serrano-Schinken an der frischen Bergluft.

Vom Lavastein-Grill

Presa 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 Presa stammt aus dem Nacken des Schweines und ist perfekt für den Lavastein-Grill.

Spring Creek Entrecote aus Kanada
Black Angus Beef
Empfehlung englisch
ca. 300g | 42,00 €

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 wieder. Volles Fleischaroma mit Doppelmarmorierung- wie geschaffen für eine Geschmacksexplosion auf der Zunge.

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

Chateaubriand vom neuseeländischen Rind
(von der Farm von Barry & Heather Grey aus Canterbury)
Empfehlung medium rare
Für 2 Personen ca. 500g | 69,00 €



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.

Tomahawk
Empfehlung englisch
für 2 Personen | ca. 1.000-1.200g
je 100g | 11,00 €



Die Vision von Oakey Beef Exports ist eine fortschrittliche Führungsrolle bei der hygienischen Verarbeitung und Verpackung von erstklassigen Rindfleischprodukten für den Weltmarkt.

Die Verwirklichung dieses Ziels ist ein wesentlicher Bestandteil der beständigen und angesehenen Beziehung des Schlachthofs zu Lieferanten, Kunden, Mitarbeitern und seiner engagierten Allianz mit der australischen Umwelt.

The Oakey Beef Exports ist spezialisiert auf die Verarbeitung von qualitativ hochwertigem Getreide (100 bis 300+ Tage) und hochwertigem Grasvieh für alle Rindfleischmärkte.

Die Mehrheit der getreideten Rinder sind britische und europäische Kreuzstiere, die aus NHFAs integriertem Futterplatz in Whyalla in Queensland stammen.

NH Foods Australia (NHA) erwarb 1986 die Oakey Beef Exports und hat die Anlage seitdem zu einem preisgekrönten, vertikal integrierten Lieferkettengeschäft umgebaut.

Durch einen ausgeklügelten Innovationsprozess kann der Schlachthof seine Fleischprodukte nun umfassend vom Geburtsgut des Tieres bis zum Endverbraucher (vom Bauernhof bis zum Teller) zurückverfolgen.

Diese Rückverfolgbarkeit enthält Details zu Tier-, Arbeiter-, Fehler-, Ertrags- und Volumendaten, die Großhändlern, Endverbrauchern und Verbrauchern Sicherheit bieten.

Thunfischsteak
Yellow Fin
Empfehlung rare oder medium rare
ca. 220g | 34,00 €

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:

Saucen je 3,00 €

| Kräuterbutter | Albrecht's BBQ-Sauce | grüne Jalapenos-Sauce | Knoblauch-Grillsauce

Saucen je 4,00 €

| Sauce Bearnaise | Cognac-Pfeffersauce | Barolosauce | Champagnerbuttersauce

Beilagen je 5,50 €

| mediterranes Grillgemüse | hausgemachte Pommes | Kartoffelgratin

| saisonale Lisdorfer Blattsalate | Kürbisrisotto | Röstzwiebeln

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

| sautierte Steinpilze 9,00 €

Dessert

Klassiker
A

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

Fondant au chocolat 13,00 €
| Ragout von Pflaumen | Walnuss-Rahmeis
Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von 25 Minuten

Ofenwarme Apfeltorte 15,00 €
| Müsbeteig mit frischem Apfel und Albrechts Vanille-Sahne
auf Florentinersaucenspiegel | Marzipanrahmeis
Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von 25 Minuten

Klassiker
A

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

Hausgemachte Fruchtsorbets je Kugel 3,50 €
| Zitrone | Pfirsich | Brombeer-Gin
| mit Albrechts Secco aufgegossen +3,50 €

Käseauswahl klein 14,00 € groß 19,00 €
| Feigensenf | Trauben
| Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

Lieblingsmenü des Küchenchefs

85,00 €

Terrine von der Gänsestopfleber
| Pflaumenchutney | Zartbitterschokoaromen
| ofenwarmes Brioche

☆☆☆

Komposition von
Jakobsmuschel & saarländischer Blutwurst
| pochierte Birne | junger Lauch
| Bergpfeffer | Süßkartoffelcreme

☆☆☆

Sorbet Surprise

☆☆☆

Steinbutt

| Filet | Champagnerbuttersauce
| Babyspinat | handgemachte Tagliarini

oder

Filet vom neuseeländischen Rind
| Kürbischutney | Schalotten-Rotwein-Sauce
| saisonales Gemüse | Albrechts Pommes

☆☆☆

Käseauswahl

| Feigensenf | Trauben
| Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

oder

Fondant au chocolat

| Ragout von Pflaumen | Walnuss-Rahmeis

Gerne servieren wir Ihnen auch Käse und Dessert

Menüpreis 99,00 €



Casino-Genussmenü

46,00 €

Steinpilzcremesuppe

| eigene Einlage | gebratene Jakobsmuschel

☆☆☆

Filet vom Iberico Negro

| buntes Bohnen-Chorizo-Cassoulet | Kartoffelgratin

☆☆☆

Dessert Gourmand

| 3 hausgemachte süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Casino-Genussmenü vegetarisch

38,00 €

Steinpilzcremesuppe

| eigene Einlage | Croutons

☆☆☆

Red Rocket – geröstete Paprika

| Kürbis-Linsenfüllung | Curry-Kokosschaum

☆☆☆

Dessert Gourmand

| 3 hausgemachte süße Köstlichkeiten 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 65,00 €

Business-Lunch

3-Gänge-Menü | 26,90 €
Dienstag-Freitag | mittags

Nur eine kurze Mittagspause?

Wir bieten Ihnen das Business-Menü auch zum Mitnehmen oder zur Abholung an!

Friday for fishing

3-Gänge-Menü aus dem Meer | 49,00 €

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

Natürliches Mineralwasser

alwa Mineralwasser (classic/naturell)	0,25 l	2,50
alwa Mineralwasser (classic/naturell)	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

Bierspezialitäten in der Flasche

Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,00
Gründels alkoholfrei	0,33 l	3,00
Gründels fresh alkoholfrei	0,33 l	3,00
Vitalmalz alkoholfrei	0,33 l	3,00
Bruch Zwickel	0,33 l	3,20

Liköre

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

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

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*