

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 (aus eigenem Anbau)	4,00	24,00
Pinot Brut - Weingut Schmitt-Weber (Winzersekt aus der Region)		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) (einer der besten Crémants, die wir kennen)		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	24,00	159,00
Bruno Paillard Première Cuvée Brut rosé		135,00
Ruinart Brut Rosé		159,00

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 Sommersalat 13,00 €

| gegrillte Wassermelone | Blaubeeren | Piemonteser Haselnüsse
| Avocado | Kirschtomaten | Dressing zur Wahl - cremiges Frenchdressing, Balsamicodressing,
Zitronen-Vanille-Chili-Dressing oder Honig-Senfdressing

Burrata auf dünnen Scheiben von der Ochsenherztomate 18,00 €

| Huile d'Olive Vierge Extra - Nicolas Alziari (Natives Olivenöl Extra)
| Basilikum

Klassiker
A

Albrechts Rindercarpaccio 19,00 €

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

Klassiker
A

Tatar vom neuseeländischen Rind 18,00 € (ca.100g) | 28,00 € (ca.160g)

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

Klassiker
A

Tatar vom Yellowfin Thunfisch 26,00 €

| handgeschnitten | Avocado | Algensalat

Klassiker
A

Sashimi von geräuchertem norwegischen Wildlachs 29,00 €

| eingelegter roter Ingwer | Wasabi | ofenwarme Kartoffelrösti

Duett von gebratenen Riesengarnelen & Jakobsmuscheln 29,00 €

| Champagnerschäum | Pfifferlingsrisotto | sautierte Pfifferlinge

„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

Pfifferlingscremesuppe 8,00 €

| eigene Einlage | Croutons

| mit gebratener Jakobsmuschel 12,00 €

Albrechts Bouillabaisse 18,00 €

| Knobicrostini | klassisches Rouille

| Variation von gebratenen Edelfischen und Meeresfrüchten



Handgemachte Gnocchi 16,00 € (Zwischengericht) | 22,00 € (Hauptgericht)

| Cognacsauce | sautierte Pfifferlinge



Handgemachte Tagliolini 18,90 € (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 €

Zu allen Pastagerichten servieren wir auf Wunsch Parmesan vom Hobel - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Salate & Burger



Knackige Lisdorfer Blattsalate

| Babyspinat | Karotte | Kirschtomate | Radieschen

| Grapefruit | Avocado | Gartenkräuter | Brotchip | geröstete Cashewkerne

* mit Tranchen von der Hähnchenbrust 21,00 €

* mit Edelfischen und Meeresfrüchten 26,00 €

* mit Rinderfiletstreifen 25,00 €

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 | Brioche-Brötchen

| knusprige Zwiebeln | bunte Tomaten | würziger Cheddar Käse | Albrechts BBQ Sauce

| hausgemachte Pommes

Hauptgerichte



Wiener Schnitzel 26,00 €

- Best in Town 😊

| handgerührte Preiselbeeren | mediterranes Grillgemüse | hausgemachte Pommes



Cordon Bleu vom Kalbsrücken 28,00 €

| würziger Gruyere | Honigschinken

| mediterranes Grillgemüse | hausgemachte Pommes



Ochsenbacken vom Savannenrind  aus dem Ofen 28,00 €

| zart geschmort | Vaca de dehesa | kräftige Rotweinjus

| mediterranes Grillgemüse | Kartoffelpüree



Red Rocket – geröstete Paprika 21,00 €

| mediterrane Gemüse-Reisfüllung | Curry-Kokosschaum

Wolfsbarsch aus Saarbrücken 29,00 €

- regionaler geht es nicht mehr

| Filet | mediterranes Grillgemüse | handgemachte Pasta in Hummercreme

Filet vom Steinbutt 39,00 €

| Ragout von Morcheln | Knackerbsen und Fingermöhrrchen | Pommes Dauphine



Filet vom neuseeländischen Rind 38,00 €

| Schalotten-Balsamicosauce | mediterranes Grillgemüse | Albrechts Pommes



Filet vom Iberico Negro 29,00 €

| Serranomantel | Cognacsauce | sautierte Pfifferlinge | Albrechts Pommes

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. 550g | 70,00 €



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 | 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 | Schalotten-Balsamicosauce

Beilagen je 5,50 €

| mediterranes Grillgemüse | hausgemachte Pommes | Kartoffelpüree
| saisonale Lisdorfer Blattsalate | Pfifferlingsrisotto | Röstzwiebeln
| glacierte Fingermöhren | sautierte Pfifferlinge | Pasta Aglio e Olio
| Albrechts Pommes – gibt es nur bei uns

Dessert



Crème brûlée 12,00 €
| Waldhonig-Sauerrahm-Eis

Albrechts Spaghetti-Eis 13,00 €
| handgemachtes Bourbon-Vanilleeis | Basilikum-Minz-Pesto
| weiße Schokolade | Kirschenragout

Albrechts Erdbeertörtchen 14,00 €
| marinierte Erdbeeren | Mousse von der Valrhona Schokolade
| Vanille-Rahmeis



Dessert Gourmand 11,00 €
| 3 hausgemachte süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Hausgemachte Fruchtsorbets je Kugel 3,50 €
| Zitrone | Pfirsich | Brombeer-Gin
| mit Albrechts Secco aufgegossen +4,50 €

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

Lieblingsmenü des Küchenchefs

89,00 €

Tatar vom Yellowfin Thunfisch
| handgeschnitten | Avocado | Algensalat

☆☆☆

Duett von gebratenen Riesengarnelen & Jakobsmuscheln
| Champagnerschaum | sautierte Pfifferlinge | Pfifferlingsrisotto

☆☆☆

Sorbet Surprise

☆☆☆

Filet vom Steinbutt
| mediterranes Grillgemüse | handgemachte Pasta in Hummercreme

oder

Filet vom neuseeländischen Rind
| Schalotten-Balsamicosauce | mediterranes Grillgemüse
| Albrechts Pommes

☆☆☆

Käseauswahl
| Feigensenf | Trauben
| Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

oder

Albrechts Erdbeertörtchen
| marinierte Erdbeeren | Mousse von der Valrhona Schokolade
| Vanille-Rahmeis

Gerne servieren wir Ihnen auch Käse und Dessert

Menüpreis 99,00 €

Casino-Genussmenü

46,00 €

Lisdorfer Sommersalat

| gegrillte Wassermelone | Blaubeeren | Piemonteser Haselnüsse
| Avocado | Kirschtomaten | Dressing zur Wahl

☆☆☆

Filet vom Iberico Negro

| Serranomantel | Cognacsauce | sautierte Pfifferlinge
| Albrechts Pommes

☆☆☆

Dessert Gourmand

| 3 hausgemachte süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Casino-Genussmenü vegetarisch

40,00 €

Lisdorfer Sommersalat

| gegrillte Wassermelone | Blaubeeren | Piemonteser Haselnüsse
| Avocado | Kirschtomaten | Dressing zur Wahl

☆☆☆

Red Rocket – geröstete Paprika

| mediterrane Gemüse-Reisfüllung | 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 68,00 €

Super Sonntags-Special

3-Gänge-Menü | 40,00 €
(Vorspeise | Hauptspeise zur Wahl | Dessert Gourmand)

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
Ramazotti	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*