

## 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:

Mittwoch-Sonntag: 11:30 – 14:30 Uhr & 18:00 bis 21:30 Uhr

Montag & Dienstag: 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                             |      | 8,90  |
| Hausaperitif alkoholfrei                 |      | 6,90  |
| Portwein                                 |      | 5,90  |
| San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei) |      | 6,50  |

|  |           |            |
|--|-----------|------------|
| <b>Sekt/Crémant/Prosecco</b>   | 0,1 l / € | 0,75 l / € |
| Albrecht Secco *A-Secco* - Weingut Schmitt-Weber<br>(aus eigenem Anbau)                        | 4,50      | 25,00      |
| Pinot Brut - Weingut Schmitt-Weber<br>(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)<br>(einer der besten Crémants, die wir kennen) |           | 75,00      |
| Prosecco Spumante Cuvée DOCG - Valdobbiadene-Conegliano  |           | 35,00      |

|                                    |           |            |
|------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Champagner « Les Blancs »</b>   | 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     |

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| <b>Champagner « Les Rosés »</b>         | 0,1 l / € | 0,75 l / € |
| Moet & Chandon Brut imperial rosé       | 20,00     | 135,00     |
| Bruno Paillard Première Cuvée Brut rosé |           | 135,00     |
| Ruinart Brut Rosé                       |           | 159,00     |

|                                   |  |           |
|-----------------------------------|--|-----------|
| <b>Champagner « Magnum »</b>      |  | 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 14,00 €

| Himbeervinaigrette | pochierte Birnen & Äpfel | geröstete Nüsse | Grapefruit

| mit zweierlei Picandou-Ziegenkäse 19,90 €

| im Speckmantel & mit Honig karamellisiert

*Klassiker*  
**A**

Albrechts Rindercarpaccio 19,50 €

| 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 18,50 € (ca.100g) | 28,00 € (ca.160g)

| handgeschnitten | hausgemachte Pommes

| nach Ihren Wünschen am Tisch zubereitet

| Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne

Tatar vom Yellowfin Thunfisch 29,00 €

| handgeschnitten | Avocado

| marinierter Pflücksalat | Radieschen | Karotten | Blüten | Wasabicreme

Rote Bete-Carpaccio 19,00 €

| Burrata | Avocado | Olivenöl | Basilikum

Komposition von Jakobsmuschel & saarländischer Blutwurst 28,00 €

| pochierte Birne | junger Lauch | Bergpfeffer | Trüffel-Kartoffelpüree

Terrine von der Gänsestopfleber 28,00 €

| Pflaumenchutney | 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

Maronencremesuppe 9,00 €

| Kirschwassersahne

| mit gebratener Jakobsmuschel 14,00 €

Albrechts Bouillabaisse 18,00 €

| Knobicrostini | klassisches Rouille

| Variation von gebratenen Edelfischen und Meeresfrüchten



Feine Bandnudeln 22,00 € (Zwischengericht) | 32,00 € (Hauptgericht)

mit schwarzem Wintertrüffel

| Trüffelsauce | frisch gehobelter Wintertrüffel



Handgemachte Tagliolini 19,90 € (Zwischengericht) | 26,00 € (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 22,00 €

\* mit Edelfischen und Meeresfrüchten 26,50 €

\* 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 23,00 €

| Patty aus eigener Herstellung vom neuseeländischen Rind | Brioche-Brötchen

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

| hausgemachte Pommes

## Hauptgerichte



Wiener Schnitzel 26,90€

- Best in Town 😊

| handgerührte Preiselbeeren | hausgemachte Pommes




Cordon Bleu vom Kalbsrücken 28,00 €

| mit kräftigem Bergkäse | zarter Schinken

| Lisdorfer Gemüse | hausgemachte Pommes



Ochsenbacken vom Savannenrind  aus dem Ofen 28,00 €

| zart geschmort | Vaca de dehesa – kein Kraftfutter | kräftige Rotweinjus

| Lisdorfer Gemüse | Kartoffelpüree



Dreierlei vom Hokkaidokürbis 22,00 €

| gedünstet | gegrillt | Sugo

| Knoblauch | Cranberrys | Olivenöl



Filet vom neuseeländischen Rind 39,00 €

| Cognac-Pfeffersauce | saisonales Gemüse | Albrechts Pommes



Filet vom Iberico Negro 29,00 €

| buntes Bohnen-Chorizo-Cassoulet | 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.

Hirschrücken aus dem Hochwald 32,00 €

| Wacholdersauce | Apfelrotkraut | Nussspätzle



Wolfsbarsch aus Saarbrücken 29,90 €

- *regionaler geht es nicht mehr*

| Filet | Meerrettichschaum | Romanesco | Rote Bete-Risotto

Steinbutt 39,00 €

| Filet | Champagner-Buttersauce | Blattspinat | Kartoffelmousseline

## Vom Lavastein-Grill

Presa Iberico  
Empfehlung medium  
ca. 250g | 33,00 €



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 der Schulter des Schweines und ist perfekt für den Lavastein-Grill.

Spring Creek Entrecote aus Kanada  
Black Angus Beef  
Empfehlung englisch  
ca. 300g | 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 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 | 36,00 €

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 | Rotweinsauce

### **Beilagen je 6,00 €**

| Lisdorfer Gemüse | buntes Bohnen-Chorizo-Cassoulet  
| hausgemachte Pommes | Rote Bete-Risotto | Nussspätzle  
| Röstzwiebeln | Apfelrotkraut | Pasta Aglio e Olio  
| Albrechts Pommes – gibt es nur bei uns  
| saisonale Lisdorfer Blattsalate

## Dessert



Creme brulee 13,00 €  
| Waldhonig-Sauerrahm-Eis

Fondant au chocolat 14,50 €  
| Ragout von Pflaumen | Walnuss-Rahmeis  
*Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von 20 Minuten.*

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



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

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

Käseauswahl klein 14,00 € groß 19,00 €  
*DEGUST Affineur (Südtirol)*  
| Feigensenf | Trauben  
| Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl



## Lieblingsmenü des Küchenchefs

92,00 €

Terrine von der Gänsestopfleber

| Pflaumenchutney | Zartbitterschokoaromen | ofenwarmes Brioche

☆☆☆

Komposition von Jakobsmuschel & saarländischer Blutwurst

| pochierte Birne | junger Lauch | Bergpfeffer | Trüffel-Kartoffelpüree

☆☆☆

Sorbet Surprise

☆☆☆

Steinbutt

| Filet | Champagner-Buttersauce | Blattspinat | Kartoffelmousseline

**oder**

Filet vom neuseeländischen Rind

| Cognac-Pfeffersauce | 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 102,00 €**

## Casino-Genussmenü

46,00 €

Maronencremesuppe  
| Kirschwassersahne

☆☆☆

Filet vom Iberico Negro  
| buntes Bohnen-Chorizo-Cassoulet | Albrechts Pommes

☆☆☆

Dessert Gourmand  
| 3 hausgemachte süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

## Casino-Genussmenü vegetarisch

40,00 €

Maronencremesuppe  
| Kirschwassersahne

☆☆☆

Dreierlei vom Hokkaidokürbis  
| gedünstet | gegrillt | Sugo  
| Knoblauch | Cranberrys | Olivenöl

☆☆☆

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 50,00 €  
| mit exklusiver Weinreise 69,00 €

#### **Business-Lunch**

3-Gänge-Menü | 28,00 €  
Mittwoch-Freitag | mittags

Nur eine kurze Mittagspause?

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

#### **Albrechts Wochenend-Special**

Freitag – Sonntag  
| wahlweise als 3- oder 4-Gang-Menü  
(Preis variiert)

## 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 | 3,00 |
| Karlsberg Hefeweizen | 0,30 l | 3,50 |
| Karlsberg Hefeweizen | 0,50 l | 5,50 |

### Bierspezialitäten in der Flasche

|                             |        |      |
|-----------------------------|--------|------|
| Paulaner Weizen alkoholfrei | 0,50 l | 5,00 |
| Karlsberg alkoholfrei       | 0,33 l | 3,20 |
| Karlsberg fresh alkoholfrei | 0,33 l | 3,20 |
| Malzbier 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        | 3,60 |
| Cappuccino mit Sahne          | 3,80 |
| Café au lait                  | 3,60 |
| Latte Macchiato               | 3,60 |
| KEO Tee (diverse Sorten)      | 3,00 |
| Heiße Schokolade              | 3,60 |
| Heiße Schokolade mit Sahne    | 3,80 |

### Digestif

|                      |      |      |
|----------------------|------|------|
| Jägermeister         | 2 cl | 4,50 |
| Fernet Branca        | 2 cl | 4,50 |
| Averna               | 4 cl | 5,50 |
| Ramazotti            | 4 cl | 5,50 |
| Cynar                | 4 cl | 5,50 |
| Doktor               | 2 cl | 4,50 |
| Dry Gin              | 4 cl | 6,50 |
| Wodka                | 4 cl | 6,50 |
| Tequila weiß / braun | 2 cl | 4,50 |
| Bacardi              | 4 cl | 5,90 |
| Longdrinks           |      | 8,00 |

### 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*