

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 & Eichen) 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	7,90
Martini (Bianco, d'Oro, Rosso, Rosé)	5 cl	5,90
Pernod	2 cl	5,90
Ricard	2 cl	5,90
Sherry dry / medium	5 cl	5,90
Aperol-Crémant		8,50
Erdbeerlimes-Crémant		8,50
Kir Royal (mit Crémant)		7,90
Kir Royal (mit Champagner)		16,90
Hausaperitif		8,90
Hausaperitif alkoholfrei		6,90
Portwein		5,90
San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)		6,90

Sekt/Crémant/Prosecco

	0,1 l /€	0,75 l/€
Albrecht Secco *A-Secco* - Weingut Schmitt-Weber <i>(aus eigenem Anbau)</i>	5,00	28,00
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/€
Moët & Chandon Brut imperial	18,50	109,00
Moët & 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		159,00
Dom Perignon Vintage		290,00

Champagner « Les Rosés »

	0,1 l /€	0,75 l/€
Moët & Chandon Brut imperial rosé	20,00	139,00
Bruno Paillard Première Cuvée Brut rosé		135,00
Ruinart Brut Rosé		159,00

Champagner « Magnum »

		1,5 l/€
Moët & Chandon Brut imperial		225,00
Moët & Chandon ICE imperial		290,00
Moët & Chandon Brut imperial rosé		290,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		240,00

Vorspeisen

Lisdorfer Löwenzahnsalat 18,90 €

| Kartoffeldressing | Knusperspeck | Brotchip | gebratenes Bio-Landeier

Klassiker
A

Albrechts Rindercarpaccio 19,90 €

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

| auf Wunsch Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - Due Vittorie FAMIGLIA

Klassiker
A

Tatar vom neuseeländischen Rind 19,90 € (ca.100g) | 29,50 € (ca.160g)

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

Tatar vom Yellowfin Thunfisch 29,90 €

| handgeschnitten | Avocado
| marinierter roter Ingwer | Algensalat | Blüten | Wasabicreme

Carpaccio von Ochsenherztomaten 19,90 €

| Mozzarella di Bufala Campana | Avocado | Mango
| Huile d'Olive Vierge Extra - Nicolas Alziari (Natives Olivenöl Extra) | Basilikum

Klassiker
A

Hausgeräucherter norwegischer Wildlachs 29,00 €

| Meerrettichspuma | ofenwarmes Kartoffelrösti | Salatbouquet

Duett von Jakobsmuschel & Scampi 29,00 €

| Champagnerschäum | Pastinakenpüree | karamellisierte Äpfel

„AUSTERN“- Fürstliches aus dem Meer

MARESTO l'or de la mer - Fines de Claire 5,00 € / 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

Bärlauchcremesuppe 9,50 €

| Croutons

| mit gebratenem Scampo 14,00 €

Albrechts Bouillabaisse 18,90 €

| Knobicrostini | klassisches Rouille

| Variation von gebratenen Edelfischen und Meeresfrüchten



Handgemachte Gnocchi 18,50 € (Zwischengericht) | 24,00 € (Hauptgericht)

| Ragout von grünem & weißem Spargel | mediterrane Gemüsecreme

| Kirschtomaten | Taleggio



Handgemachte Tagliolini 21,00 € (Zwischengericht) | 27,00 € (Hauptgericht)

| Saarbrücker-Bio-Pilze | Tomaten | Babyspinat

| Filetspitzen vom neuseeländischen Rind | Cognacschaum | Rucola



Spaghetti aglio e olio 16,00 €

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

| Knoblauch | Peperoni | Parmesan vom Hobel

| mit gegrillten Riesengarnelen 29,90 €

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 22,90 €

* mit Edelfischen und Meeresfrüchten 27,00 €

* mit Rinderfiletstreifen 27,00 €

Wir reichen zu unseren Salaten wahlweise folgende Dressings:

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

| Honig-Senfdressing




Albrecht's Premium-Burger 25,90 €


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



| knusprige Zwiebeln | bunte Tomaten | würziger Cheddarkäse | Albrechts BBQ Sauce


| hausgemachte Pommes

Hauptgerichte

 **Wiener Schnitzel 29,00 €**
- Best in Town 😊
| handgerührte Preiselbeeren | Lisdorfer Gemüse | hausgemachte Pommes


 **Cordon Bleu vom Kalbsrücken 29,90 €**
| mit kräftigem Gruyere | zarter Honig-Schinken
| Lisdorfer Gemüse | hausgemachte Pommes

 **Ochsenbacken vom Savannenrind  aus dem Ofen 29,90 €**
| zart geschmort | Vaca de dehesa – kein Kraftfutter | kräftige Rotweinjus
| Lisdorfer Gemüse | Kartoffelpüree

 **Albrechts gefüllte Zucchini 22,00 €**
| Tomatensugo | Oliven | gratiniert mit Mandelparmesan

 **Filet vom neuseeländischen Rind 39,00 €**
| Rotwein-Pfeffersauce | gegrillter grüner Spargel | Pommes dauphines

Steak vom Limousin Kalb 31,00 €
| Frühlingskräuterkruste | Calvadosauce | glacierte Fingermöhren
| Albrechts Pommes

 **Wolfsbarsch aus Saarbrücken 32,00 €**
- *regionaler geht es nicht mehr*
| Filet | Grauburgunderschaum | gebackene Kirschtomaten | Bärlauchrisotto

Seeteufel 42,00 €
| Medaillon | Hummerschaum | wilder Brokkoli | Nordseekrabben-Risotto

Vom Lavastein-Grill

Presa Iberico
Empfehlung medium
ca. 250g | 36,00 €



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. 400g | 52,00 €

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 | 79,00 €



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 | 42,00 €

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 4,00 €

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

Saucen je 5,00 €

| Sauce Bearnaise | Rotwein-Pfeffersauce | Rotweinjus | Calvadossauce
| Cognac-Rahmsauce

Beilagen je 6,50 €

| Lisdorfer Gemüse | grüne Bohnen | glacierte Fingermöhren
| wilder Brokkoli | Röstzwiebeln
| hausgemachte Pommes | Bärlauchrisotto | Pasta Aglio e Olio
| Albrechts Pommes – gibt es nur bei uns
| saisonale Lisdorfer Blattsalate

Dessert

Klassiker
A

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

Tarte Tatin 15,90 €
| karamellierter Renette-Apfel | Crème Chantilly | Vanillerahmeis

Schokoladentraum 15,90 €
| Schnitte mit Ocoa-Schokolade | Haselnuss-Pralinencreme | Mangosorbet

Klassiker
A

Dessert Gourmand 11,90 €
| drei hausgemachte süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Hausgemachte Fruchtsorbets je Kugel 3,50 €
| Zitrone | Erdbeere | Passionsfrucht | Mango
| mit Champagner *Moët & Chandon Brut imperial* aufgegossen +10,00 €

Käseauswahl klein 14,90 € groß 19,90 €
DEGUST Affineur (Südtirol)
| Feigensenf | Trauben
| Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

Lieblingsmenü des Küchenchefs

92,00 €

Tatar vom Yellowfin Thunfisch
handgeschnitten | Avocado
marinierter roter Ingwer | Algensalat
Blüten | Wasabicreme

☆☆☆

Duett von Jakobsmuschel & Scampi
Champagnerschaum | Pastinakenpüree
karamellierte Äpfel

☆☆☆

Sorbet Surprise

☆☆☆

Seeteufel
Medaillon | wilder Brokkoli
Nordseekrabbenragout | Kartoffelmousseline

oder

Filet vom neuseeländischen Rind
Rotwein-Pfeffersauce | gegrillter grüner Spargel
Albrechts Pommes

☆☆☆

Käseauswahl
Feigensenf | Trauben
Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

oder

Tarte Tatin
karamellierter Renette-Apfel
Crème Chantilly | Vanillerahmeis

Gerne servieren wir Ihnen auch Käse und Dessert
Menüpreis 102,00 €



Casino-Genussmenü

49,00 €

Lisdorfer Löwenzahnsalat
Kartoffeldressing | Knusperspeck | Brotchip
gebratenes Bio-Landeier

☆☆☆

Steak vom Limousin Kalb
Frühlingskräuterkruste | Calvadosauce
glacierte Fingermöhren | handgemachte Tagliolini

☆☆☆

Dessert Gourmand
drei hausgemachte süße Köstlichkeiten
aus unserer Patisserie

Casino-Genussmenü vegetarisch

42,00 €

Lisdorfer Löwenzahnsalat
Kartoffeldressing | Brotchip
gebratenes Bio-Landeier

☆☆☆

Albrechts gefüllte Zucchini
Tomatensugo | Oliven
gratiniert mit Mandelparmesan

☆☆☆

Dessert Gourmand
drei 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 70,00 €

Business-Lunch

3-Gänge-Menü | 29,90 €
Mittwoch-Freitag | mittags

Nur eine kurze Mittagspause?

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

Albrechts Weekend-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	2,80
alwa Mineralwasser (classic/naturell)	0,75 l	7,90
San Pellegrino	0,50 l	5,90
San Pellegrino	1,00 l	8,90

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	3,30
Karlsberg Hefeweizen	0,30 l	3,90
Karlsberg Hefeweizen	0,50 l	5,50

Bierspezialitäten in der Flasche

Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,20
Karlsberg alkoholfrei	0,33 l	3,40
Karlsberg fresh alkoholfrei	0,33 l	3,40
Malzbier alkoholfrei	0,33 l	3,20
Bruch Zwickel	0,33 l	3,40

Liköre

Baileys	4 cl	5,50
Amaretto	4 cl	5,50
Sambucca	2 cl	4,90
Ouzo	2 cl	4,90

Kaffeespezialitäten / Heißgetränke

Kaffee Creme	3,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	5,50
Espresso Macchiato	3,50
Ristretto	3,00
Cappuccino italienisch	3,80
Cappuccino mit Sahne	4,00
Café au lait	3,80
Latte Macchiato	3,80
KEO Tee (diverse Sorten)	3,00
Heiße Schokolade	3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	4,00

Digestif

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

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 »
Haffmann von Fallerleben*