

## 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	7,90
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 Sommersalat 18,90 €

Lisdorfer Blattsalate | karamellierte Wassermelone | Blaubeeren  
Radieschen | Avocado | Kirschtomaten | geröstete Nüsse | gebackener Feta

*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  
Gerne berücksichtigen wir Ihre Zubereitungswünsche!

### Tatar vom Yellowfin Thunfisch 29,90 €

handgeschnitten | Avocado  
marinierter roter Ingwer | Wakame | Wasabi | Zitronenkaviar

### Carpaccio von Ochsenherztomaten 19,90 €

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

*Klassiker*  
**A**

### Geräucherter norwegischer Wildlachs 29,00 €

Wakame | roter Ingwer | Wasabi | ofenwarmes Kartoffelrösti | Salatbouquet

### Duett von Jakobsmuschel & Riesengarnelen 29,00 €

Champagnerschaum | sautierte Pfifferlinge | Lauchzwiebeln | Erbsenpüree

## „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

Pfifferlingscremesuppe 9,50 €

Croutons

mit gebratener Jakobsmuschel 14,00 €

*Klassiker*  
**A**

Albrechts Bouillabaisse 19,90 €

Knobicrostini | klassisches Rouille

Variation von gebratenen Edelfischen und Meeresfrüchten



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

Cognacsauce | sautierte Pfifferlinge | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln

*Klassiker*  
**A**

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

Saarbrücker-Bio-Pilze | Tomaten | Babyspinat

Filetspitzen vom neuseeländischen Rind | Cognacschaum | Rucola

*Klassiker*  
**A**

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

*Klassiker*  
**A**

Knackige Lisdorfer Blattsalate

karamellierte Wassermelone | Babyspinat | Radieschen | Avocado | Kirschtomaten  
geröstete Nüsse | Karotte | Brotchip | Gartenkräuter

\* mit Tranchen von der Hähnchenbrust 23,00 €

\* 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 27,00 €

| 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



Red Rocket – geröstete Paprika 23,00 €

mediterrane Gemüsereisfüllung | Kokos-Curryschaum



Filet vom neuseeländischen Rind 40,00 €

Schalotten-Balsamico-Sauce | buntes Bohnen-Chorizo-Cassoulet | Albrechts Pommes



Filet vom Iberico Negro 32,00 €

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.*



Wolfsbarsch aus Saarbrücken 32,00 €

- regionaler geht es nicht mehr

Filet | mediterranes Grillgemüse | handgemachte Pasta in Hummercreme

Filet vom Steinbutt 44,00 €

Pastisschaum | Babyspinat | Zitronenrisotto

## 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 | 84,00 €



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 5,00 €

Kräuterbutter | Albrecht's BBQ-Sauce | Knoblauch-Grillsauce | Sauce Bearnaise  
Champagnerschaum | Pastisschaum | Schalotten-Balsamico-Sauce | Calvadosauce  
Cognac-Rahmsauce | Shoyu-Sashimi (Sojasauce)

### **Beilagen** je 6,50 €

Lisdorfer Gemüse | mediterranes Grillgemüse | Babypinac | glacierte Fingermöhren  
wilder Brokkoli | buntes Bohnen-Chorizo-Cassoulet | Röstzwiebeln  
hausgemachte Pommes | Pfifferlingsrisotto | Zitronenrisotto | Pasta Aglio e Olio  
Albrechts Pommes – gibt es nur bei uns | Kartoffelpüree | Hummer-Pasta  
saisonale Lisdorfer Blattsalate

## Handgemachte Desserts von unserem Pâtissier Eduart

*Klassiker* **A** Crème brûlée 12,00 €  
Waldhonig-Sauerrahm-Eis

Sommertraum – Yuzu-Semifreddo 15,90 €  
Limettencrumble | Kokos-Meringe | Himbeergelatine

Tarte au chocolat 14,00 €  
Zitronencreme | Lavendeleis

*Klassiker* **A** Dessert Gourmand 11,90 €  
drei hausgemachte süße Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

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

95,00 €

Geräucherter norwegischer Wildlachs  
Wakame | roter Ingwer | Wasabi  
ofenwarmes Kartoffelrösti | Salatbouquet

☆☆☆

Duett von Jakobsmuschel & Riesengarnelen  
Champagnerschaum | sautierte Pfifferlinge  
Lauchzwiebeln | Erbsenpüree

☆☆☆

Sorbet Surprise

☆☆☆

Filet vom Steinbutt  
Pastisschaum | Babyspinat | Zitronenrisotto

oder

Filet vom neuseeländischen Rind  
Schalotten-Balsamico-Sauce  
buntes Bohnen-Chorizo-Cassoulet | Albrechts Pommes

☆☆☆

Käseauswahl  
Feigensenf | Trauben  
Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

oder

Sommertraum - Yuzu-Semifreddo  
Limettencrumble | Kokos-Meringe | Himbeergelantine

Gerne servieren wir Ihnen auch Käse und Dessert

**Menüpreis 106,00 €**

## Casino-Genussmenü

52,00 €

Lisdorfer Sommersalat  
Lisdorfer Blattsalate | karamellisierte Wassermelone  
Blaubeeren | Radieschen | Avocado | Kirschtomaten  
geröstete Nüsse | gebackener Feta

☆☆☆

Filet vom Iberico Negro  
Serranomantel | Cognacsauce  
sautierte Pfifferlinge | Albrechts Pommes

☆☆☆

Dessert Gourmand  
drei hausgemachte süße Köstlichkeiten  
aus unserer Patisserie

## Casino-Genussmenü vegetarisch

46,00 €

Lisdorfer Sommersalat  
Lisdorfer Blattsalate | karamellisierte Wassermelone  
Blaubeeren | Radieschen | Avocado | Kirschtomaten  
geröstete Nüsse | gebackener Feta

☆☆☆

Red Rocket – geröstete Paprika  
mediterrane Gemüseraisfüllung  
Kokos-Curryschaum

☆☆☆

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 52,00 €  
| mit exklusiver Weinreise 72,00 €

#### 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 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	2,80
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

### 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*