

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), VLG/CGRO (Saarbrücken), Früchte Kreis (Saarbrücken) und Green Tree Farming (Saarbrücken).

Eine der schönsten und umfangreichsten Weinkarten der Region lädt Sie zu einem Besuch im Restaurant oder in unserer Weinstube ein.

Wir werden direkt von Südtirols besten Käse-Affineur DEGUST mit exklusivem Rohmilchkäse beliefert.

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 für à la carte sind:

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

Montag & Dienstag: Ruhetag



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		8,90
Erdbeerlimes-Crémant		8,90
Kir Royal (mit Crémant)		8,90
Kir Royal (mit Champagner)		16,90
Hausaperitif		8,90
Hausaperitif alkoholfrei		7,90
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>	5,50	30,00
Pinot Brut - Weingut Schmitt-Weber <i>(Winzersekt aus der Region)</i>		38,00
Crémant brut blanc - Domaine Gilg (Elsass/F)	6,50	38,00
Crémant brut rosé - Domaine Gilg (Elsass/F)	7,00	39,00
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 Feldsalat 19,90 €

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

mit zweierlei Picandou-Ziegenkäse 26,50 €

im Speckmantel & mit Honig karamellisiert

Klassiker
A

Albrechts Rindercarpaccio 21,90 €

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 22,00 € (ca.120g) | 32,90 € (ca.200g)

handgeschnitten | Sardellen | Kapern | Zwiebeln | BIO Landeigelb | Senf | Ketchup

Cognac | Worcestersauce | Petersilie | hausgemachte Pommes

mit 10g Albrecht Selection Kaviar | Aufpreis 32,00 €

Gerne berücksichtigen wir Ihre Zubereitungswünsche!

Tatar vom Yellowfin Thunfisch 33,00 €

marinierter Pak Choi | eingelegter roter Ingwer | Chili | Sesam

schwarze Sesampaste

Rote Bete-Törtchen 21,00 €

confierte Zwiebeln | Balsamico | Büffelmozzarella

Komposition von Jakobsmuschel & saarländischer Blutwurst 34,90 €

pochierte Birne | junger Lauch | Bergpfeffer | getrüffeltes Kartoffelpüree

Champagnerschaum

Terrine von der Gänsestopfleber 42,50 €

Brombeeren | Kaffee-Pumpernickel | Cashewkrokant | Cassis-Sorbet | Baba (Hefeküchlein)

Luxuriöses aus dem Meer

AUSTERN

MARESTO l'or de la mer - Fines de Claire 5,90 € / Stück
Bretonische Austern aus der Nord-Bretagne in der Nähe der Bucht von Cancale

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, Sauce Mignonette und Ofen-Crostini.

KAVIAR

IMPERIAL – Albrecht Selection 96,00 € (30g) | 160,00 € (50g)

Pralle Rogen mit mittelgroßem bis großem Korn und hellbrauner Farbe
Sein Geschmack ist mild-nussig mit feinem Mandelaroma

Dazu servieren wir Blinis, Creme fraiche, Schnittlauch, Eiweiß & Eigelb

Salate & Burger



Knackige Lisdorfer Blattsalate

Kirschtomaten | Radieschen | pochierte Äpfel & Birnen | Bete
marinierte Pflaumen | Croutons | Nüsse

* mit Tranchen von der Hähnchenbrust 25,50 €

* mit Edelfischen und Meeresfrüchten 29,00 €

* mit Rinderfiletstreifen 29,00 €

Wir reichen zu unseren Salaten wahlweise folgende Dressings:

Balsamicodressing | Himbeervinaigrette | Honig-Senf-Dressing



Albrecht's Premium-Burger 32,00 €

Patty aus eigener Herstellung vom neuseeländischen Rind | Brioche-Brötchen
eingelegte Zwiebeln | bunte Tomaten | würziger Gruyere | Albrechts BBQ Sauce
hausgemachte Pommes

Warme Zwischengerichte

Maronencremesuppe 12,00 €

Portweinschaum | Zimt-Croutons

mit gebratener Jakobsmuschel 15,90 €

Albrechts Bouillabaisse 21,50 €

Knobicrostini | klassisches Rouille

Variation von gebratenen Edelfischen und Meeresfrüchten



Handgemachte Tagliatelle 30,00 € (Zwischengericht) | 42,00 € (Hauptgericht)

Trüffelschaum | frisch gehobelter Wintertrüffel



Handgemachte Tagliolini 24,90 € (Zwischengericht) | 31,90 € (Hauptgericht)

Saarbrücker-Bio-Pilze | Tomaten | Babyspinat

Filetspitzen vom neuseeländischen Rind | Cognacschaum | Rucola



Handgemachte Spaghetti aglio e olio 18,50 €

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

Knoblauch | Peperoni | Parmesan vom Hobel

mit gegrillten Riesengarnelen 36,50 €

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

Hauptgerichte



Wiener Schnitzel 31,00 €

- Best in Town 😊

handgerührte Preiselbeeren | Lisdorfer Wintergemüse | hausgemachte Pommes



Cordon Bleu vom Kalbsrücken 32,50 €

mit kräftigem Gruyere | zarter Honig-Schinken

Lisdorfer Wintergemüse | hausgemachte Pommes



Ochsenbacken vom Savannenrind  aus dem Ofen 34,50 €

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

Lisdorfer Wintergemüse | Kartoffelpüree



Wirsingroulade 28,00 €

geräucherter Tofu | Sellerie-Balsamico-Glace | sautierte Saarbrücker BIO-Pilze | Wildreis
eine Komposition unserer Küchenchefin Jeni Weichel



Filet vom neuseeländischen Rind 45,00 €

Kräuterkruste | Rotwein-Schalotten-Jus | Lisdorfer Wintergemüse

Pommes Dauphine



Filet vom Iberico Negro 35,00 €

Cognacsauce | 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.*

Hirschrücken aus dem Hochwald 41,00 €

Himbeerkruste | Schokoladen-Jus | Kürbisragout | Nuss-Fregola (handgemachte Pasta)



Kanadisches Zanderfilet 36,50 €

Champagnerschaum | Mandelspinat | Kürbis-Risotto

Seezunge für 2 Personen 52,00 € p.P.

ca. 800-1000g

Zitronensauce | Kürbisgemüse | handgemachte Tagliolini

Vom Lavastein-Grill

Presa Iberico
Empfehlung medium
ca. 250g | 39,00 €



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 | 55,00 €

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 | 92,50 €



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 | 45,00 €

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 5,50 €

Kräuterbutter | Albrecht's BBQ-Sauce | Sauce Bearnaise | Cognacsauce
Rotwein-Schalotten-Jus | Champagnerschaum | Schokoladenjus | Zitronensauce
Shoyu-Sashimi (Sojasauce) – perfekt zum Thunfisch

Beilagen je 6,90 €

Kürbisgemüse | Lisdorfer Wintergemüse | handgemachte Tagliolini | Pasta Aglio e Olio
Nuss-Fregola (handgemachte Pasta) | Kürbisragout | Kürbis-Risotto | Mandelspinat
Kartoffelpüree | hausgemachte Pommes | Pommes Dauphine
Albrechts Pommes – gibt es nur bei uns
Lisdorfer Beilagensalat - Honig-Senf-Dressing

Handgemachte Desserts aus unserer Patisserie



Crème brulée 14,50 €
Waldhonig-Sauerrahm-Eis

Fondant au chocolat 15,50 €
marinierte Zitrusfrüchte | Vanille-Rahmeis
Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von 15 Minuten.

Ofenwarme Apfeltorte 15,50 €
Mürbeteig mit frischem Apfel
Florentiner Espuma | Tonkabohnen-Rahmeis
Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von 15 Minuten



Dessert Gourmand 13,90 €
3 hausgemachte süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Hausgemachte Fruchtsorbets je Kugel 3,70 €
Quitte | Cassis | Mango
mit Champagner *Moët & Chandon Brut imperial* aufgegossen +12,00 €

Käseauswahl klein 16,00 € groß 22,00 €
DEGUST Affineur (Südtirol)
Feigensenf | Trauben
Nüsse | Salzbutterm | ofenfrische Brotauswahl

Lieblingsmenü des Küchenchefs (nur tischweise bestellbar)

125,00 €

Terrine von der Gänsestopfleber
Brombeeren | Kaffee-Pumpernickel Cashewkrokant
Cassis-Sorbet | Baba (Hefeküchlein)



Komposition von
Jakobsmuschel & saarländischer Blutwurst
pochierte Birne | junger Lauch
Bergpfeffer | getrüffeltes Kartoffelpüree
Champagnerschaum



Sorbet Surprise



Filet vom neuseeländischen Rind
Kräuterkruste | Rotwein-Schalotten-Jus | Lisdorfer Wintergemüse
Pommes Dauphine

oder

Kanadisches Zanderfilet
Champagnerschaum | Mandelspinat | Kürbis-Risotto



Käseauswahl
DEGUST Affineur (Südtirol)
Feigensenf | Trauben
Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

oder

Fondant au chocolat
marinierte Zitrusfrüchte | Vanille-Rahmeis

Gerne servieren wir Ihnen auch Käse **und** Dessert
Menüpreis 142,00 €

Mignardises (kleine, hausgemachte Süßigkeiten)



Casino-Genussmenü

63,50 €

Maronencremesuppe
Portweinschaum | Zimt-Croutons
mit gebratener Jakobsmuschel



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



Dessert Gourmand
drei hausgemachte süße Köstlichkeiten
aus unserer Patisserie

Casino-Genussmenü vegetarisch

63,50 €

Maronencremesuppe
Portweinschaum | Zimt-Croutons



Handgemachte Tagliatelle
Trüffelschaum | frisch gehobelter Wintertrüffel



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 58,00 €
mit korrespondierender Weinreise 80,00 €

Business-Lunch

3-Gänge-Menü | 32,00 €
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	3,20
Fanta Orange	0,20 l	3,20
Sprite	0,20 l	3,20
Apfelschorle	0,20 l	3,20
Orangina gelb	0,25 l	3,60
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	3,60
Apfelsaft	0,20 l	3,60
Tomatensaft	0,20 l	3,60
Johannisbeernektar	0,20 l	3,60
Pfirsichsaft	0,20 l	3,60

Bierspezialitäten vom Fass

Karlsberg Ur-Pils	0,25 l	3,40
Karlsberg Hefeweizen	0,30 l	4,00
Karlsberg Hefeweizen	0,50 l	5,60

Bierspezialitäten in der Flasche

Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,30
Karlsberg alkoholfrei	0,33 l	3,50
Karlsberg fresh alkoholfrei	0,33 l	3,50
Malzbier alkoholfrei	0,33 l	3,30

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		8,90

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 »
Haffmann von Fallerleben*