

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/€
Moet & Chandon Brut imperial	18,50	109,00
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		159,00
Dom Perignon Vintage		290,00

Champagner « Les Rosés »

	0,1 l /€	0,75 l/€
Moet & 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/€
Moet & Chandon Brut imperial		225,00
Moet & Chandon ICE imperial		290,00
Moet & Chandon Brut imperial rosé		290,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		240,00

Spargelkarte

Deutscher Stangenspargel von Früchte Kreis
| frisch gestochen | aus Griesheim

Spargelsüppchen
| eigene Einlage | Croutons
12,00 €

Weißer Spargel
Stangenspargel aus dem Butterfond
| kleine Kartoffel aus dem Burgenland
| Sauce Hollandaise, warme Landbutter
oder Kräuter-Eier-Vinaigrette
18,00 €

Zu unserem Stangenspargel empfehlen wir

Kleines Wiener Schnitzel
21,00 €

Filet vom neuseeländischen Rind (180g)
30,00 €

Filet vom schwarzen Heilbutt (180g)
30,00 €

Gemischte Schinkenplatte
| Farmer Kochschinken aus dem Hause Schwamm
| Schinken vom Iberico Negro 4@ 24 meses
(Hinterschinken vom schwarzen iberischen Schwein)
24,00 €

Vorspeisen



Lisdorfer Löwenzahnsalat 20,00 €

lauwarmes Kartoffeldressing | Knusperspeck | Knoblauch-Kräuter-Croutons
gebackenes BIO-Landeis



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



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!



Buntes Tomaten-Carpaccio 21,90 €

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



Tatar vom Yellowfin Thunfisch 34,00 €

handgeschnitten | Avocado | Mango | Chili | Zitronenkaviar
eingelegter roter Ingwer | Wakame | Wasabi



Tranchen vom norwegischen Räucherlachs 33,50 €

** reines Rückenfilet | beste Qualität | wenig fett | delikat und sehr zart geräuchert mit Buchenspänen **
Wildkräuter | Wasabi | Ingwersorbet | ofenwarmes Kartoffelrösti



Duett von Jakobsmuschel & Scampi 34,90 €

Selleriepüree | Staudensellerie | Rhabarberkompott | Estragonschaum

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 | Erdbeeren | karamellisierte Melone | Frühlingszwiebeln
Mango | Avocado | 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 | Erdbeer-Rhabarber-Vinaigrette | Honig-Senf-Dressing



Albrecht's Premium-Burger 32,00 €

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

Warme Zwischengerichte



Bärlauchcremesuppe 11,00 €
Joghurtschaum | Pistazie
mit gebratenem Scampo 16,00 €



Albrechts Bouillabaisse 22,00 €
Knoblocrostini | klassisches Rouille
Variation von gebratenen Edelfischen und Meeresfrüchten



Handgemachte Gnocchi 22,00 € (Zwischengericht) | 28,00 € (Hauptgericht)
Bärlauchfüllung | Bärlauchpesto | Kirschtomaten | Pinienkerne




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 | Ratatouillegemüse | hausgemachte Pommes

 Cordon Bleu vom Kalbsrücken 32,50 €
mit kräftigem Gruyere | zarter Honig-Schinken
Ratatouillegemüse | hausgemachte Pommes


 Ochsenbacken vom Savannenrind  aus dem Ofen 34,50 €
zart geschmort | Vaca de dehesa – kein Kraftfutter | kräftige Rotweinjus
Ratatouillegemüse | Kartoffelpüree

 Kohlrabi-Ravioli 28,00 €
Paprika-Cashew-Füllung | Tomaten-Basilikumsauce | veganer Parmesan


 Filet vom neuseeländischen Rind 45,00 €
Rotwein-Pfeffer-Sauce | gegrillter grüner & weißer Spargel | Pommes Dauphine

 Filet vom Iberico Negro 35,00 €
Cognacsauce | buntes Spargel-Chorizo-Cassoulet | Albrechts Pommes

Das Iberische Schwein (Cerdo Iberico) - Auch „das schwarze Schwein“ genannt, gehört zu den gesündesten und schmackhaftesten Fleischdelikatessen der Welt.

 Karree vom neuseeländischen Lamm 44,00 €
Kräuter-Senf-Marinade | Thymianjus | Ratatouillegemüse | Schupfnudeln

 Filet vom schwarzen Heilbutt 38,00 €
Grauburgunderschaum | Tomatenkompott | handgemachte Pasta in Bärlauchpesto

 Seezunge für 2 Personen 52,00 € p.P.
ca. 800-1000g
Estragonschaum | Babyspinat | Spargel-Risotto

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-Pfeffer-Jus | Grauburgunderschaum | Thymianjus | Estragonschaum
Shoyu-Sashimi (Sojasauce) – perfekt zum Thunfisch

Beilagen je 6,90 €

gegrillter grüner & weißer Spargel | handgemachte Tagliolini | Pasta Aglio e Olio
Schupfnudeln | Ratatouillegemüse | Spargel-Risotto | Babyspinat | Kartoffelpüree
hausgemachte Pommes | Pommes Dauphine | Albrechts Pommes – gibt es nur bei uns
Lisdorfer Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing

Handgemachte Desserts aus unserer Patisserie

Klassiker
A

Crème brûlée 14,50 €
Waldhonig-Sauerrahm-Eis

Petit Gateau 15,50 €
Rhabarber | Pistazie | weißes Schokoladeneis

Mille feuille Exotic 15,50 €
Mangocreme | Passionsfrucht | Vanille-Rahmeis

Klassiker
A

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

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

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

Lieblingsmenü des Küchenchefs (nur tischweise bestellbar)

125,00 €

Tatar vom neuseeländischen Rind
handgeschnitten | Sardellen | Kapern | Zwiebeln | BIO Landeigelb | Senf | Ketchup
Cognac | Worcestersauce | Petersilie | hausgemachte Pommes

mit 10g Albrecht Selection Kaviar



Duett von Jakobsmuschel & Scampi
Selleriepüree | Staudensellerie
Rhabarberkompott | Estragonschaum



Sorbet Surprise



Filet vom neuseeländischen Rind
Rotwein-Pfeffer-Sauce | gegrillter grüner & weißer Spargel
Pommes Dauphine

oder

Filet vom schwarzen Heilbutt
Grauburgunderschaum | Tomatenkompott
handgemachte Pasta in Bärlauchpesto



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

oder

Petit Gateau
Rhabarber | Pistazie | weißes Schokoladeneis

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

Mignardises (kleine, hausgemachte Süßigkeiten)



Casino-Genussmenü

60,00 €

Bärlauchcremesuppe
Joghurtschaum | Pistazie
mit gebratenem Scampo



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



Dessert Gourmand
drei hausgemachte süße Köstlichkeiten
aus unserer Patisserie

Casino-Genussmenü vegetarisch

58,00 €

Lisdorfer Löwenzahnsalat
lauwarmes Kartoffeldressing | veganer Knusperspeck
Knoblauch-Kräuter-Croutons | gebackenes BIO-Landeis



Handgemachte Gnocchi
Bärlauchfüllung | Bärlauchpesto
Kirschtomaten | Pinienkerne



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*