

„Hier bin ich Gast, hier darf ich's sein!“
Johann Wolfgang von Goethe

Willkommen in Albrechts Casino am Staden

Getreu dem Motto des Zitates verwöhnt Sie Familie Albrecht gemeinsam mit ihrem Service- und Küchenteam und heißt Sie herzlich willkommen.

Genießen Sie in einem traumhaften Ambiente kreative Kochkunst auf höchstem Niveau. 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 regionaler Leitfaden

Wir im Saarland wissen wie kein anderes Bundesland das Beisammensein in vertrauter Gesellschaft mit gutem Essen und einem leckeren Glas Wein zu schätzen. Dieses „Savoir Vivre“ pflegen wir nicht nur hier in unserer alten Jugendstilvilla bei der Arbeit mit unseren Gästen, sondern auch im Umgang und der Zusammenarbeit mit regionalen Produkten und Partnern, mit denen wir teilweise schon über Jahrzehnte ein vertrautes Verhältnis pflegen.



Schwamm
Zeit 1920



So machen wir kein Geheimnis daraus mit Firmen wie **Fleisch Schwamm** (Saarbrücken), **Rungis express** (Meckenheim), der **Edelpilzzucht Mirko Kalkum**, **VLG/CGRO** (Saarbrücken), **Früchte Kreis** (Saarbrücken) und **Green Tree Farming** (Saarbrücken) zusammen zu arbeiten. Stolz macht uns auch die Partnerschaft mit **slowmeat® Fa. Dreyer (Rastatt)**, welche es uns ermöglicht, Fleisch von freilaufenden Weidetieren aus der Extremadura anzubieten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen, genussreichen Besuch in unserem Restaurant. **Silke & Markus Albrecht** und das gesamte Team von Albrechts Casino am Staden

Unsere Küchen-Öffnungszeiten für à la carte sind:
Mittwoch bis Sonntag von 11:30 - 14:30 Uhr & 18:00 bis 21:30 Uhr
Montag & Dienstag: Ruhetage

Aperitif

Campari / Campari-Orange	5 cl	6,00 € / 7,90 €
Martini (Bianco, 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 / Champagner)		8,90 € / 16,90 €
Hausaperitif / auch alkoholfrei		8,90 € / 7,90 €
Portwein		5,90 €
San Bitter mit Orangensaft oder Soda (alkoholfrei)		6,90 €

Sekt/Crémant/Prosecco

	0,1 l	0,75 l
Albrechts Secco *A-Secco*	5,50 €	30,00 €
Weingut Schmitt-Weber aus eigenem Anbau		
Pinot Brut		38,00 €
Weingut Schmitt-Weber Winzersekt aus der Region		
Crémant brut blanc / Crémant brut rosé	6,50 € / 7,00 €	38,00 € / 39,00 €
Domaine Gilg Elsass, Frankreich		
Crémant brut blanc - Geheimtipp		75,00 €
Alice Hartmann Mosel, Luxemburg		
Prosecco Spumante Cuvée DOCG		35,00 €
Valdobbiadene-Conegliano		

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		390,00 €

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 | + 32,00 €

Gerne berücksichtigen wir Ihre Zubereitungswünsche

Duett von Jacobsmuschel & gebackener Blutwurstpraline | 32,00 €

Apfelsalat | Kartoffelcreme | karamellisierte Perlzwiebeln | Lauchzwiebeln

Tatar vom Yellowfin Thunfisch | 29,90 €

handgeschnitten | Orange | Avocado | Sesam | eingelegter roter Ingwer | Limette

Törtchen vom Büffelmozzarella | 19,90 €

Rote Bete Biskuit | Nusskrokant | Rote Bete Chips

Räucherlachs | 34,90 €

Wasabi-Mayonnaise | eingelegter roter Ingwer | Wildkräuter | Kartoffelplätzchen

Luxuriöses aus dem Meer

Fines de Claire Austern - MARESTO l'or de la mer | 5,90 € pro Stück

auf Eis | Zitrone | Sauce Mignonette | Ofen-Crostini

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.

Imperial Kaviar - Albrecht Selection | 96,00 € (30 g) / 160,00 € (50 g)

Blinis | Crème fraîche | Schnittlauch | Eiweiß & Eigelb

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

Salate & Burger

Knackige Lisdorfer Blattsalate

Kirschtomaten | Radieschen | Karotte | Bete | Gurke | getrocknete Pflaumen | geröstete Nüsse | Croutons

wahlweise mit: kross gebratene Hähnchenbruststreifen | 25,50 €
Edelfischen und Meeresfrüchten | 29,00 €
Medaillons vom Rinderfilet | 29,00 €

sowie: Balsamicodressing
Himbeer-Vinaigrette
Honig-Senf-Dressing

Klassiker **A** Albrechts Premium Burger | 32,00 €
Patty aus eigener Herstellung vom neuseeländischen Rind | handgeschnitten | Brioche-Brötchen
Röstzwiebeln | Tomaten | würziger Gruyère | Albrechts BBQ Sauce | hausgemachte Pommes

Warme Zwischengerichte

Rote-Bete-Suppe | 12,00 €
Apfelschaum | Petersilienöl | geröstete Kichererbsen
+ mit gebratenem Scampo | 16,00 €

Klassiker **A** Albrechts Bouillabaisse | 21,90 €
Variation von gebratenen Edelfischen und Meeresfrüchten | Knobicrostini | klassische Rouille

Handgemachte Pasta | 28,00 € (Zwischengericht) / 39,00 € (Hauptgericht)
Trüffelschaum | frisch gehobelter Wintertrüffel

Klassiker **A** Handgemachte Pasta | 24,90 € (Zwischengericht) / 31,90€ (Hauptgericht)
Saarbrücker-Bio-Pilze | Tomaten | Babyspinat
Filetspitzen vom neuseeländischen Rind | Cognacschaum | Rucola

Klassiker **A** Handgemachte Pasta 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

Klassiker **A** Wiener Schnitzel vom Kalb | 31,00 €
handgerührte Preiselbeeren | Lisdorfer Wintergemüse | hausgemachte Pommes

Klassiker **A** Cordon Bleu vom Kalbsrücken | 32,50 €
kräftiger Gruyère | Lisdorfer Wintergemüse | hausgemachte Pommes

Filet vom neuseeländischen Rind | 45,00 €
Salbeijus | Lisdorfer Wintergemüse | Cashew-Fregola

Klassiker **A** Ochsenbacken vom Savannenrind | 34,50 €
Zart geschmort im Ofen | Vaca de dehesa – kein Kraftfutter kräftige Rotweinjus
Lisdorfer Wintergemüse | Kartoffelpüree

Handgemachte Ravioli | 28,00 € **vegan**
Spinatfüllung | Huile d'Olive Vierge Extra - Nicolas Alziari (Natives Olivenöl Extra) | Kirschtomaten
Babyspinat | Pinienkerne | veganer Parmesan

Hirschrücken aus dem Hochwald | 45,00 €
Portweinjus | Rote Bete-Apfel-Relish | gerösteter Brokkoli | Nuss-Spätzle

Filet vom Iberico Negro | 36,00 €
Das iberische Schwein (Cerdo Iberico), auch „das schwarze Schwein“ genannt, gehört zu den
gesündesten und schmackhaftesten Fleischdelikatessen der Welt.
Cognacsauce | buntes Bohnen- Chorizo-Cassoulet | Albrechts Pommes

Medaillons vom Seeteufel | 42,00 €
Champagnerschaum | Serrano-Chip | Hokkaidorisotto mit Amaretto & Amarettini

Seezunge für 2 Personen | 52,00 € pro Person / ca. 800-1000g
à la meuniere | Babyspinat | Petersilienkartoffeln

Spezialitäten vom Lavastein-Grill mit Beilagen und Saucen nach Wahl

Presa Iberico | 39,00 € / ca. 250g

Wir empfehlen das Presa Iberico medium zu genießen.

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 Black Angus Entrecôte aus Kanada | 55,00 € / ca. 400g

Wir empfehlen das Entrecôte englisch zu genießen.

Entrecôte der Spitzenklasse – 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 schmeckt man: Volles Fleischaroma mit Doppelmarmorierung - wie geschaffen für eine Geschmacksexplosion auf der Zunge.

Chateaubriand vom neuseeländischen Rind | 92,50 € / ca. 550g für zwei Personen von der Farm von Barry & Heather Grey aus Canterbury

Wir empfehlen das Chateaubriand medium rare zu genießen.

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, auch Doppellendensteak genannt, ist ein doppeltes Steak aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets.

Yellow Fin Thunfischsteak | 45,00 € / ca. 220g

Wir empfehlen das Thunfischsteak rare oder medium rare zu genießen.

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.

Hausgemachte Saucen | je 5,50 €

Kräuterbutter | BBQ-Sauce | Sauce Bearnaise | Cognacsauce | Portweinjus | Salbeijus
Champagnerschaum | Rotweinjus | Shoyu-Sashimi (Sojasauce) – perfekt zum Thunfisch

Beilagen | je 6,90 €

Lisdorfer Wintergemüse | Babyspinat | buntes Bohnen- Chorizo-Cassoulet
Lisdorfer Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing
Petersilienkartoffeln | Nuss-Spätzle | handgemachte Pasta | Cashew-Fregola
Pasta Aglio e Olio | Hokkaidorisotto mit Amaretto & Amarettini | Kartoffelpüree
hausgemachte Pommes | Albrechts Pommes - gibt es nur bei uns

Handgemachte Desserts aus unserer Pâtisserie

Klassiker
A

Crème brûlée | 13,00 €
Buttermilch-Sorbet

Reise Paris - Tokio | 14,00 €
Karamellierter Apfel | Mille feuille | Fenchelcreme | Mandelölpulver | Yuzueis

Törtchen von BIO Kuvertüre „Femme de Virunga“ 55% | 13,00 €
Mandarine | Litchieis

Klassiker
A

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

Hausgemachte Fruchtsorbets | je Kugel 3,70 €
Cassis | Tropical-Mix | Zitrone | Orange-Ingwer
+ mit Moët & Chandon Brut imperial aufgegossen | 15,70 €

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

Lieblingsmenü der Küchenchefin

(nur tischweise bestellbar)

125,00 €

Räucherlachs

Wasabi-Mayonnaise | eingelegter roter Ingwer | Wildkräuter | Kartoffelplätzchen

Duett von Jacobsmuschel & gebackener Blutwurstpraline
Apfelsalat | Kartoffelcreme | karamellierte Perlzwiebeln | Lauchzwiebeln

Sorbet Surprise

Filet vom neuseeländischen Rind

Salbeijus | Lisdorfer Wintergemüse | Cashew-Fregola

oder

Medaillons vom Seeteufel

Champagnerschaum | Serano-Chip | Hokkaidorisotto mit Amaretto & Amarettini

Käseauswahl

von DEGUST Affineur aus Südtirol

Feigensenf | Trauben | Nüsse | Salzbutter | ofenfrische Brotauswahl

oder

Törtchen von BIO Kuvertüre „Femme de Virunga“ 55%

Mandarine | Litchieis

Mignardises

kleine, hausgemachte Köstlichkeiten

Gerne servieren wir Ihnen auch Käse **und** Dessert

Menüpreis 142,00 €

Albrechts Genussmenü

60,00 €

Rote-Bete-Suppe

Apfelschaum | Petersilienöl | geröstete Kichererbsen
mit gebratenem Scampo

Filet vom Iberico Negro

Cognacsauce | buntes Bohnen- Chorizo-Cassoulet
Albrechts Pommes

Dessert Gourmand

3 hausgemachte Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

Albrechts Genussmenü **vegetarisch**

60,00 €

Rote-Bete-Suppe

Apfelschaum | Petersilienöl | geröstete Kichererbsen

Handgemachte Pasta

Trüffelschaum | frisch gehobelter Wintertrüffel

Dessert Gourmand

3 hausgemachte Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

Albrechts wöchentlich wechselnde Specials

Überraschungsmenü

Jeden Mittwoch und Donnerstag

Unser Dauerbrenner seit vielen Jahren: 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. Eine passende Weinreise empfehlen wir auch sehr gerne.

4-Gänge-Menü mit Sorbet | 58,00 €
mit korrespondierender Weinreise | 80,00 €

Business-Lunch

Mittags von Mittwoch bis Freitag (außer an Feiertagen)

Nur eine kurze Mittagspause? Wir bieten Ihnen das Business-Menü auch zum Mitnehmen oder zur Abholung an.

3-Gänge-Menü inkl. Kaffee oder Espresso | 32,00 €

Vino e Pasta - Basta! | 21,00 €

Mittwoch bis Samstag

14:30 bis 17:00 Uhr

Ein Pastagericht zur Wahl mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch
im 14-tägigen Wechsel
dazu ein Glas korrespondierender Wein
nach Wahl der Restaurantleitung

Albrechts Wochenend-Special

Freitag bis Sonntag

wahlweise als 3- oder 4-Gang-Menü | Preis variiert

Alkoholfrei

Coca-Cola / light / zero	0,20 l	3,20 €
Fanta Orange	0,20 l	3,20 €
Sprite	0,20 l	3,20 €
Fruchtschorle	0,20 l / 0,5 l	3,20 € / 5,30 €
Orangina gelb	0,25 l	3,60 €
Schweppes (verschiedene Sorten)	0,20 l	3,50 €

Natürliches Mineralwasser

Alwa Mineralwasser (classic/naturell)	0,25 l / 0,75 l	2,80 € / 7,90 €
San Pellegrino	0,50 l / 1,00 l	5,90 € / 8,90 €

Säfte

Orangensaft / Apfelsaft / Tomatensaft Pfirsichsaft / Johannisbeernektar	0,20 l	3,60 €
--	--------	--------

Bierspezialitäten vom Fass

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

Bierspezialitäten in der Flasche

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

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Kaffee Creme		3,50 €
Espresso einfach / doppelt		3,00 € / 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 mit Sahne		3,80 € / 4,00 €

Fragen Sie nach unserem vielseitigen Angebot an Grappe, Edelbränden, Whiskys und Cognacs.
Die wahrscheinlich größte Auswahl im Saarland!