

## Spargelzeit im Hotel „Prinz Albrecht“

Portion frischer Spargel ( 400 g ) mit Salzkartoffeln (vegan)

19,50 €

Portion frischer Spargel ( 300 g ) mit Schinkenvariation und Salzkartoffeln

19,50 €

Pasta mit frischen Spargelstückchen in Zitronenöl gebraten mit Cherry Tomaten und Lauch (vegan)

16,50 €

Risotto mit frischem Spargel (vegetarisch)

17,50 €

Gebratener Lachs auf frischem Spargel ( 300 g ) und Salzkartoffeln

29,50 €

Schnitzel vom Schweinefilet mit frischem Spargel ( 300 g ) und Salzkartoffeln

28,50 €

Rinderfilet mit frischem Spargel ( 300 g ) und Salzkartoffeln

46,50 €

Portion Spargel ( 300 g ) 13,50 €

Spargel ( 200 g ) im Austausch mit einer anderen Beilage 8,00 €

Sauce nach Wahl: Zitronen Hollandaise / Sauce Hollandaise / Semmelbutter / Butter

## Suppen, Vorspeisen & Salate

Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen

4,50 €

Spargelsuppe mit Bacon Flakes

5,50 €

Hausgemachte Bruschetta, Tomaten, Knoblauch

6,50 €

Erdbeer-Spargelsalat mit Serrano Schinken, Parmesan & Rucola

13,90 €

Bunter Salat mit Streifen von der Hähnchenbrust und frischem Obst

Groß 14,50 €      Klein 9,50 €

Bunter Salat mit gebratenen Garnelen

Groß 17,50 €      Klein 12,50 €

### Dressing zur Wahl:

\*Joghurtdressing

\*italienisches Dressing

\*Blutorangen Crema mit Balsamico

\*Granatapfel Crema

\*Erdbeer-Pfeffer Crema

\*Mango Crema

\*Pfirsich-Maracuja Crema

## Pasta & Vegetarische Gerichte

Pasta mit frischem Pesto, roten Zwiebeln, Pinienkernen & Parmesanspänen (vegetarisch)

13,90 €

Parmesanpasta mit getrockneten Tomaten & Lauch (vegetarisch)

12,50€

Parmesanpasta mit getrockneten Tomaten,  
Lauch & gebratenen Hähnchenbruststreifen

17,50€

Parmesanpasta mit getrockneten Tomaten, Lauch & Garnelen

19,50€



## Einheimische Lieblingsgerichte & Fleischgerichte

Wellmitzer Currywurst mit fruchtiger Soße aus Balsamico

Röstzwiebeln, Pommes-Frites

13,50€

Hausgemachter Pulled-Pork Burger, Pommes Frites

14,50€

„Schlaubeteller“


Gebratenes Schweinerückensteak in „Neuzeller Schwarzer Abt“

mariniert mit Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu reichen wir

einen Schwarzen Abt 0,3l oder eine Neuzeller Himbeer- Kirsch-Limo 0,4l

15,00 €





Paniertes Schweineschnitzel vom Filet  
Kräuterrahm-Champignons, Kroketten

19,50 €

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
Apfel-Champignonsauce, Pasta

17,50€

Rinderfiletscheiben (250 g) gratiniert mit Knoblauch-Chilibutter,  
Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, Feta & Ciabatta

31,50€

## Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet, Broccoli-Möhrengemüse,  
Dijonsenf-Soße & Kartoffeln

21,50 €

Gebratenes Zanderfilet, rustikales Gemüse & Mango-Risotto

25,50 €

Gebratener Lachs, grünes Gemüse & Reis

24,50 €

Geräucherte Forelle aus dem Schlaubetal

Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, Feta, Bratkartoffeln & Meerrettich

18,50€



## Dessert

Hausgemachter Käsekuchen, Schlagsahne

4,50 €

Hausgemachter Schokokuchen, Eierlikörcreme, Amarena-Kirsch Eis

6,50 €

Crème Brûlée, Kirschen, Sahne

5,50 €

Apfelstrudel, Vanilleeis, Vanillesauce

6,50 €

„Prinz Albrechts Süße Kaffeebohne“

1 Kugel Eis, hausgemachter Käsekuchen, Kaffee oder Espresso

6,50 €

Hausgemachte Plinse mit Puderzucker - 6,50€

Topping zur Wahl: Apfelmus, Kirschgrütze, Vanilleeis - 1,50 € Aufschlag

Käsevariation (200g, 4 Sorten), rustikales Baguette, Chutney

9,50 €



## Eis

Schwedenbecher - 7,50 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit fruchtigem Apfelmus,  
Sahne und einem Schuss Eierlikör

Schwarzwaldbecher - 7,50 €

Vanille, Schokolade und Amarena Crema mit Kirschen und Sahne

Schlemmerbecher mit Obst - 7,50 €

Vanille, Schokolade und Fruchteis mit Obstsalat und Sahne

Schokoladeneisbecher - 7,50 €

Zwei Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Stracciatella, Schokoladensauce,  
Sahne und als Topping Schoko-Cookies

Himbeer Queen - 6,50 €

Zwei Kugeln Himbeer Sahnemousse auf Himbeeren und Sahne

Eisschokolade oder Eiskaffee – 5,50 €