

# *Herzlich Willkommen . . .*

*Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.*

*Lassen Sie sich verwöhnen und verbringen Sie ein paar unbeschwerte Stunden, genießen Sie jenseits vom Trubel und Hektik des Alltags unsere hochwertigen Speisen und Weine.*

*Wir bedanken uns für ihren Besuch und würden uns freuen, Sie bald wieder im Albero Verde begrüßen zu dürfen.*

*Unser Team wünscht Ihnen guten Appetit . . .*

Auch für unsere Gäste, die von Allergien betroffen sind, möchten wir gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie unten alle Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Zutaten.

A=Gluten haltiges Getreide / B=Krebstier / C=Ei / D=Fisch / E=Erdnuss / F=Soja / G=Laktose / H=Schalenfrüchte / L=Sellerie / M=Senf / N=Sesam / O=Sulfite / P=Lupinen / R=Weichtiere.



## *Antipasti-Starters*

*1. Bruschetta Classica I Brotscheiben I Tomaten I Zwiebeln  
Basilikum I Oliven Öl (A)  
6 €*

*2. Oktopus I Kartoffeln I Basilikum-Pesto I Kirschtomaten-Confit (D, G)  
16 €*

*3. Beef-Tatar I Salat I Eigelb (C, G, M)  
16 €*

*4. Jakobsmuscheln I Kürbis-Möhren-Mayonnaise I Forellen-Kaviar (B, D,  
G) 16 €*

*5. Antipasto „Albero Verde“ I Gemüse-Süß-Sauer I Rinder-Carpaccio I Vitello  
Tonnato I Lachstatar I 1 Stk. Gamberoni (bzw. 2) I Jakobsmuschel im  
Speckmantel (H, O, C, G, L, D, P)  
-für 1 Person 16 €  
-für 2 Personen 26 €*

*6. Schnecken I Fenchel I Weißwein-Tomaten-Sauce I Kräuter I Pikant (14 Stk.)  
(R, O, L)  
12 €*

*7. Scampi I Knoblauch-Oliven Öl I Cherry Tomaten I Pikant (O, B)  
16 €*



## *Suppen*

*10. Tomaten-Creme-Suppe I Croutons I Crème Fraiche (A, G)*  
8 €

*11. Bauern-Gemüse-Suppe I Parmesan-Kruste (G, L, P)*  
9 €

*12. Getrüffelte Kürbis-Creme-Suppe I Croutons (A, G)*  
9 €

*13. Fischsuppe I Kartoffeln I Basilikum (B, D, O)*  
16 €



## *Salate*

*20. Caprese-Salat I Tomate I Büffelmozzarella I Basilikum (G)*  
*11 €*

*21. Pikanter-Beef-Salat I Rinderstreifen I Erdnüssen (I, H)*  
*16 €*

*22. Rotebeete-Salat, Rucola, frischer Ziegen-Käse (G)*  
*12 €*

*23. Salat I Fisch-Streifen I Scampi (B, D, O)*  
*18 €*

*24. Meeresfrüchte-Salat (B, D, O)*  
*16 €*

*25. Salat I Putenbrustfilet I Grün Spargel I Parmesan (G)*  
*16 €*



## *Risotti*

29. *Carnaroli-Risotto I (Bio-Reis Piemont) I Basilikum I Scampi I Burrata*  
(D, G, O) 19 €

30. *Carnaroli-Risotto I Trüffel-Creme I Kürbis I Parmesan I Zimt* (G, O)  
22 €

31. *Carnaroli-Risotto alla Milanese* (G, O)  
19 €

32. *Carnaroli-Risotto I Frutti di Mare I Mediterrane* (B, D, R, O)  
20 €

## *Pasta*

33. *Spaghetti I Scampi I Aglio e Olio I Pikant* (A, D, O)  
16 €

34. *Tagliolini I Lachs I Kirschtomaten I Dill-Sahne-Sauce* (A, D, G, O)  
16 €

35. *Penne I Rinder-Streifen I Aurora-Sauce I Rucola I Grana* (A, G)  
16 €

36. *Orecchiette I Kirschtomaten I Champignons I Büffel-Mozzarella I*  
*Kräuter* (A, C,G) 14 €

37. *Spaghetti I Meeresfrüchte* (B, D, R, O)  
19 €

38. *Tagliatelle Mare e Monti I Scampi I Steinpilze* (A, D, O)

19 €



## *Fischgerichte*

40. *Dorade-Filet I Spinat I Kartoffeln I Zitronen-Butter-Sauce (D, F)*  
24 €

41. *Wolfsbarsch-Tranchen I Salatbeet I Früchten I Kürbis-Creme I  
Granatapfel-Jus (D, F, G, N) 26 €*

42. *Lachs-Scalopa I Pfannen-Gemüse I Teriyaki-Sauce (D, F)*  
22 €

43. *Gamberoni im Sud I Zucchini-Risotto I Paprika-Creme verfeinert (B, D,  
G, O, E) 26 €*

44. *Fischteller I Wolfsbarsch I Lachs I Calamari I Gambero I  
Jakobsmuschel Oktopus I Salatbeilage (B, D, F, L)*  
28 € (2 Pers. 48 €)

45. *Fisch Duett I Dorade & Wolfsbarsch I Spinat I Steinpilze*  
26 €

**... fragen Sie auch nach unseren Tages-Angeboten!!!**



## *Fleisch*

*50. Rinderfilet I Rotwein-Reduktion I Schalotten I Kartoffelpüree (G, L)*  
28 €

*51. Iberico-Bäckchen I Pilze I Porree-Crispies I Stampfkartoffeln (G, L)*  
25 €

*52. Kalbsscheiben I Pommery-Senf I Stampf-Kartoffeln I Gemüse*  
26 €

*53. Tagliata I Rumpsteak-Tranchen I Rucola I Steinpilze I Parmesan (G, L, P)*  
26 €

*54. Rumpsteak I Gorgonzola-Sauce I Parma Schinken I Walnüsse I  
Rosmarinkartoffeln (G, H)*  
26 €



## *Pizza*

60. *Margherita I Tomate I Mozzarella I Basilikum I Oliven-Öl* (A, G)  
8 €

61. *Marinara I Tomate I Mozzarella I Sardellen I Oliven I Knoblauch  
Kapern I Oregano* (A, G, D)  
10 €

62. *Milanese I Tomate I Mozzarella I Salami Milano I Pinienkerne* (A, G,  
H) 10 €

63. *Cosalinga I Mozzarella I Spinat I Gorgonzola I Bresaola I Pinien  
Kerne* (A, G) 15 €

64. *Quattro Stagioni I Tomate I Mozzarella I Kochschinken I Artischocken,  
Champignons I Oliven* (A, G)  
12 €

65. *Pizzaiolo I Parmaschinken I Rucola I Parmesan* (A, G)  
15 €

66. *Diavola I Tomate I Mozzarella I pikante Salami I Tropea-Zwiebeln* (A,  
G) 12 €

67. *Innovativa I Mozzarella I Cherry Tomaten I Ziegenkäse I Rucola I  
Scampi Oliven-Öl* (A, G, B, D)



15 €

68. *Calzone Bianca I Bresaola I Artischocken I Mais I Ziegen Käse* (A, G)

14 €

69. *Frutti di Mare I Meeres Früchte* (A, G, B, D, R, H)

18 €



## *Desserts*

70. *Schoko-Soufflé I Vanilleeis* (C, E, G)

9 €

71. *Semifreddo I Amaretto-Kekse I Toffee-Sauce I Salz Maldon* (A, C, E, G, H)

8 €

73. *Crème Brûlée I frischen Früchten* (C, G)

8 €

74. *Tiramisu nach unserem Haus-Rezept* (A, C, G)

8 €

75. *Chef empfiehlt Apfel anders, Crumble-Keks an Chantilly-Creme* (A, C,

G, H) 9 €

76. *Panna Cotta mal anders I Waldfrucht-sauce* (G)

8 €

77. Käse-Variation, Früchte, Feigen-Senf, Honig, Walnüssen (G, H)  
p. P. 12 €

... verschiedene Eissorten, Sorbet!!! (C, G)



## Aperitifs & Cocktails

Martini - Bianco, Rosso (1), Dry	€ 4,00
Sherry (1), C.T.M.	€ 4,00
Campari (1)	€ 4,50
Campari-Soda (1)	€ 5,50
Campari-Orange (1)	€ 6,50
Hugo	€ 6,50
Aperol-Spritz	€ 6,50
Wild Berry Lillet	€ 8,90

## Prosecco & Champagner

Prosecco/Glas	(o)	0,1 l	€ 6,00
Prosecco Brut/Fl.	(o)	0,75 l	€ 29,90
Ca del Bosco Prestige Fl.	(o)	0,75 l	€ 59,90
Moët Impérial/Glas	(o)	0,1 l	€ 9,50
Moët Impérial/Fl.	(o)	0,75 l	€ 65,00
Rosé Moët/Glas	(o)	0,1 l	€ 10,50
Rosé Moët/Fl.	(o)	0,75 l	€ 75,00
Ruinart Brut/Fl.	(o)	0,75 l	€ 89,00
Dom Pérignon/Fl.	(o)	0,75 l	€ 229,00

## Biere

<i>Brinkhoff's</i> 4,20	(A)	0,3 l	€ 3,20	0,4 l €
<i>Hövels</i>	(A)	0,3 l	€ 3,50	0,4 l € 4,20
<i>Alster</i> 4,20	(A)	0,3 l	€ 3,20	0,4 l €
<i>Krefelder</i>	(A)	0,3 l	€ 3,20	0,4 l € 4,20
<i>Radler</i>	(A)	0,3 l	€ 3,20	0,4 l € 4,20
<i>Alkoholfreies Bier</i>	(A)	0,3 l	€ 3,50	
<i>Malzbier Fl.</i>	(A)	0,3 l	€ 3,00	
<i>Alkoholfreies Weizen Fl.</i>	(A)	0,5 l	€ 4,80	
<i>Weizenbier Fl.</i>	(A)	0,5 l	€ 4,80	

**Auf Wunsch bieten wir Ihnen ausgesuchte Grappa, Whiskey, Cognac, Brand und Bourbon Sorten an. Sprechen Sie uns an . . .**

### Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi</i>	(1,2)	0,2 l	€ 2,80
<i>Pepsi Light</i>	(1,2,4,5,8)	0,2 l	€ 2,80
<i>Mirinda</i>	(1,4,6)	0,2 l	€ 2,80
<i>Seven Up</i>	(4)	0,2 l	€ 2,80
<i>Mineralwasser / Naturell</i>		0,25 l	€ 2,50
<i>Selters Classic</i>		0,75 l	€ 5,90
<i>Selters Naturell</i>		0,75 l	€ 5,90

### Hausweine

<i>Cabernet Sauvignon, rot</i>	(0)	0,2 l	€ 5,00
<i>Pinot Grigio, weiss</i>	(0)	0,2 l	€ 5,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(0)	0,25 l	€ 6,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(0)	0,5 l	€ 12,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(0)	1,0 l	€ 22,00
<i>Weissweinschorle</i>	(0)	0,2 l	€ 4,50

### Digestive

<i>Ramazotti</i>	(1)	4 cl	€ 4,50
<i>Averna</i>	(1)	4 cl	€ 4,50
<i>Fernet</i>	(1)	4 cl	€ 4,50
<i>Sambuca-Molinari</i>		2 cl	€ 3,50
<i>Limoncello</i>	(1)	2 cl	€ 3,50

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4 cl</i>	€ 6,80
<i>Hausgrappa</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,60

## *Warme Getränke*

<i>Kaffee</i>		€ 3,00
<i>Tee</i>		€ 2,00
<i>Frische Minze</i>		€ 3,50
<i>Espresso</i>		€ 2,00
<i>Original Cappucino</i>		€ 3,50
<i>Latte Macciato</i>		€ 3,70
<i>Kakao</i>		€ 3,70
<i>Doppel Espresso</i>		€ 3,20

*1. Farbstoff / 2. Koffeinhaltig / 3. Chininhaltig / 4. Konservierungsstoffe / 5. Süßungsmittel /  
6. Antioxidationsmittel / 7. Geschmacksverstärker / 8. Phenylalaninquell*

