

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)^{[L][SEP]}
6 €*

*2. Oktopus I Kartoffeln I Basilikum-Pesto I Kirschtomaten-Confit (D, G)^{[L][SEP]}
18 €*

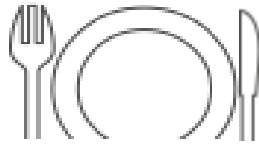
*3. Beef-Tatar I Salat I Eigelb (C, G, M)
18 €*

*4. Jakobsmuscheln I Kürbis-Möhren-Mayonnaise I Forellen-Kaviar (B, D, G)
18 €*

*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)^{[L][SEP]}
-für 1 Person 18 €
-für 2 Personen 28 €*

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

*7. Scampi I Knoblauch-Oliven Öl I Cherry Tomaten I Pikant (O, B)
18 €*



Suppen

10. Tomaten-Creme-Suppe I Croutons I Crème Fraiche (A, G) SEP
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)
18 €



Salate

20. Caprese-Salat I Tomate I Büffelmozzarella I Basilikum (G)
12 €

21. Pikanter-Beef-Salat I Rinderstreifen I Erdnüssen (I, H)
18 €

22. Rotebeete-Salat, Rucola, frischer Ziegen-Käse (G)
13 €

23. Salat I Fisch-Streifen I Scampi (B, D, O)^[SEP]
19 €

24. Meeresfrüchte-Salat (B, D, O)^[SEP]
18 €

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)^[SEP] 20 €*

*30. Carnaroli-Risotto I Trüffel-Creme I Kürbis I Parmesan I Zimt (G, O)^[SEP]
24 €*

*31. Carnaroli-Risotto alla Milanese (G, O)
22 €*

*32. Carnaroli-Risotto I Frutti di Mare I Mediterrane (B, D, R, O)^[SEP]
22 €*

Pasta

*33. Spaghetti I Scampi I Aglio e Olio I Pikant (A, D, O)
18 €*

*34. Tagliolini I Lachs I Kirschtomaten I Dill-Sahne-Sauce (A, D, G, O)
18 €*

*35. Penne I Rinder-Streifen I Aurora-Sauce I Rucola I Grana (A, G)
18 €*

*36. Orecchiette I Kirschtomaten I Champignons I Büffel-Mozzarella I
Kräuter (A, C, G)^[SEP] 15 €*

*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)*
26 €
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)*
24 €
43. *Gamberoni im Sud I Zucchini-Risotto I Paprika-Creme verfeinert (B, D,*
G, O, E) 28 €
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)

29 €

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

26 €

52. Kalbsscheiben I Pommery-Senf I Stampfkartoffeln I Gemüse

26 €

53. Tagliata I Rumpsteak-Tranchen I Rucola I Steinpilze I Parmesan (G, L,

P) *27 €*

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

28 €



Pizza

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

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

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

*63. Casalinga I Mozzarella I Spinat I Gorgonzola I Bresaola I Pinien Kerne
(A, G) 16 €*

*64. Quattro Stagioni I Tomate I Mozzarella I Kochschinken I Artischocken,
Champignons I Oliven (A, G)^[SEP]
14 €*

*65. Pizzaiolo I Parmaschinken I Rucola I Parmesan (A, G)^[SEP]
16 €*

*66. Diavola I Tomate I Mozzarella I pikante Salami I Tropea-Zwiebeln (A,
G)^[SEP] 14 €*

*67. Innovativa I Mozzarella I Cherry Tomaten I Ziegenkäse I Rucola I
Scampi Oliven-Öl (A, G, B, D)^[SEP]
16 €*

*68. Calzone Bianca I Bresaola I Artischocken I Mais I Ziegen Käse (A, G)^[SEP]
16 €*

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

19 €



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

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

Prosecco & Champagner

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

Biere

<i>Brinkhoff's</i>	(A)	0,3 l	€ 3,20	0,4 l	€ 4,20
<i>Hövels</i>	(A)	0,3 l	€ 3,50	0,4 l	€ 4,20
<i>Alster</i>	(A)	0,3 l	€ 3,20	0,4 l	€ 4,20
<i>Krefelder</i>	(A)	0,3 l	€ 3,20	0,4 l	€ 4,20

<i>Radler</i>	(A)	0,3l	€ 3,20	0,4l	€ 4,20
<i>Alkoholfreies Bier</i>	(A)	0,3l	€ 3,50		
<i>Malzbier Fl.</i>	(A)	0,3l	€ 3,00		
<i>Alkoholfreies Weizen Fl.</i>	(A)	0,5l	€ 4,80		
<i>Weizenbier Fl.</i>	(A)	0,5l	€ 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)	0,2l	€ 2,80
<i>Pepsi Light</i>	(1,2,4,5,8)	0,2l	€ 2,80
<i>Mirinda</i>	(1,4,6)	0,2l	€ 2,80
<i>Seven Up</i>	(4)	0,2l	€ 2,80
<i>Mineralwasser / Naturell</i>		0,25l	€ 2,50
<i>Selters Classic</i>		0,75l	€ 5,90
<i>Selters Naturell</i>		0,75l	€ 5,90

Hausweine

<i>Cabernet Sauvignon, rot</i>	(O)	0,2l	€ 5,00
<i>Pinot Grigio, weiss</i>	(O)	0,2l	€ 5,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(O)	0,25l	€ 6,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(O)	0,5l	€ 12,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(O)	1,0l	€ 22,00
<i>Weissweinschorle</i>	(O)	0,2l	€ 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>		4 cl	€ 6,80
<i>Hausgrappa</i>		2 cl	€ 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 Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</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

