

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)*
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)*
-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)
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)

19 €

24. Meeresfrüchte-Salat (B, D, O)

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)*
20 €

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

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

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

Pasta

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

34. *Tagliolini I Lachs I Kürschtomaten 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 Kürschtomaten I Champignons I Büffel-Mozzarella I Kräuter (A, C, G)*
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-Scaloppa 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 Stampf-Kartoffeln 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)*
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. *Casalinga I Mozzarella I Spinat I Gorgonzola I Bresaola I Pinien Kerne (A, G)*
16 €
64. *Quatro Stagioni I Tomate I Mozzarella I Kochschinken I Artischocken,
Champignons I Oliven (A, G)*
14 €
65. *Pizzaiolo I Parmaschinken I Rucola I Parmesan (A, G)*
16 €
66. *Diavola I Tomate I Mozzarella I pikante Salami I Tropea-Zwiebeln (A, G)*
14 €
67. *Innovativa I Mozzarella I Cherry Tomaten I Ziegenkäse I Rucola I Scampi
Oliven-Öl (A, G, B, D)*
16 €
68. *Calzone Bianca I Bresaola I Artischocken I Mais I Ziegen Käse (A, G)*
16 €
69. *Frutti di Mare I Meeres Früchte (A, G, B, D, R, H)*
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>	€ 6,00
<i>Campari (1)</i>	€ 5,50
<i>Campari-Soda (1)</i>	€ 6,50
<i>Campari-Orange (1)</i>	€ 8,50
<i>Hugo</i>	€ 8,50
<i>Aperol-Spritz</i>	€ 8,50
<i>Wild Berry Lillet</i>	€ 9,90

Prosecco & Champagner

<i>Prosecco/Glas</i>	(0)	0,1 l	€ 6,00
<i>Prosecco Brut/Fl.</i>	(0)	0,75 l	€ 29,50
<i>Ca del Bosco Prestige Fl.</i>	(0)	0,75 l	€ 65,50
<i>Moët Impérial/Glas</i>	(0)	0,1 l	€ 9,50
<i>Moët Impérial/Fl.</i>	(0)	0,75 l	€ 69,50
<i>Rosé Moët/Glas</i>	(0)	0,1 l	€ 10,50
<i>Rosé Moët/Fl.</i>	(0)	0,75 l	€ 75,00
<i>Ruinart Brut/Fl.</i>	(0)	0,75 l	€ 89,00
<i>Dom Pérignon/Fl.</i>	(0)	0,75 l	€ 229,00

Biere

<i>Brinkhoff's</i>	(A)	0,3 l	€ 3,40	0,4 l	€ 4,50
<i>Hövels</i>	(A)	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,50
<i>Alster</i>	(A)	0,3 l	€ 3,40	0,4 l	€ 4,50
<i>Krefelder</i>	(A)	0,3 l	€ 3,40	0,4 l	€ 4,50
<i>Radler</i>	(A)	0,3 l	€ 3,40	0,4 l	€ 4,0
<i>Alkoholfreies Bier</i>	(A)	0,3 l	€ 3,90		
<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	€ 6,50
<i>Selters Naturell</i>		0,75 l	€ 6,50

Hausweine

<i>Cabernet Sauvignon, rot</i>	(0)	0,2 l	€ 6,00
<i>Pinot Grigio, weiss</i>	(0)	0,2 l	€ 6,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(0)	0,25 l	€ 8,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(0)	0,5 l	€ 14,00
<i>Rotwein, Weisswein</i>	(0)	1,0 l	€ 24,00
<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>		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 Cappucino</i>			€ 3,50
<i>Latte Macciato</i>			€ 3,70
<i>Kakao</i>			€ 3,70
<i>Doppel Espresso</i>			€ 3,20

