



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
S=Fenchel / P=Lupinen / R=Weichtiere.*



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
S=Fenchel / P=Lupinen / R=Weichtiere.*



Antipasti-Starters

1. Bruschetta Classica I Brotscheiben I Tomaten I Zwiebeln I Basilikum (A)^[1]_{SEP}
9 €
2. Oktopus I Kartoffeln I Oliven I Petersilie I Kirschtomaten (D, G)
19 €
3. Beef-Tatar I Salat I Wachtelei (C, G, M)
24 €
4. Jakobsmuscheln I Beluga Linsen I Rote Beete Carpaccio (B, D, G)
22 €
5. Antipasto „Albero Verde “ I Gemüse-Süß-Sauer I Caprese-Salat
Rinder-Carpaccio Vitello Tonnato I Lachstatar I 1 Stk. Gamberoni (bzw. 2 Stk.)
Jakobsmuschel im Speckmantel (H, O, C, G, L, D, P)
-für 1 Person 19 €
-für 2 Personen 32 €
6. Schnecken I Fenchel I Weißwein-Tomaten-Sauce I Kräuter I Pikant (14 Stk.) (R, O, L)
14 €
7. Garnelen I Knoblauch-Oliven Öl I Cherry Tomaten I Pikant (O, B)
22 €
8. Lachs-Tatar I Avocado I Burrata
22 €
9. Focaccia Wahlweise: Classic I Bruschetta I Trüffel-Parmaschinken-Grana
8 € / 12 € / 16 €

(... Wahlweise mit Garnelen Aufpreis 6€!!!)





Suppen

10. Tomaten-Creme-Suppe I Croutons I Crème-Fraiche (A, G)
12 €
11. Bauern-Gemüse-Suppe I Kartoffeln I Parmesan-Kruste (G, L, P)
14 €
12. Getrüffelte Kürbis-Creme-Suppe I Trüffeln I Croutons (A, G)
16 €
13. Fischsuppe I Kartoffeln I Basilikum (B, D, O, R)
18 €

Salate

20. Caprese-Salat I Tomate I Büffelmozzarella I Basilikum I Pistazienpulver (G, H)
14 €
21. Pikanter-Beef-Salat I Rinderstreifen I Erdnüssen I Artischocken I Grana (I, H, G)
24 €
22. Rotebeete-Salat I Rucola I gegrillter Ziegen-Käse I Walnuß I Honig (G, H)
20 €
23. Salat I Fisch-Streifen I Garnelen (B, D, O) ^[1]_{SEP}
24 €
24. Meeresfrüchte Salat I Salat I Zitronen-Olivenöl-Marinade (B, D, O)
24 €
25. Salat I Putenbrustfilet I Avocado I Spargel I Champignons I Grana (G)
22 €
26. Salat I Gorgonzola I Bresaola I Walnüsse I Waldfrüchte I Avocado (H, G, L)
22 €





Risotto

30. Risotto I Basilikum-Pesto I Garnelen I Burrata (D, G, 0)
26 €

31. Risotto I Trüffel-Creme I Kürbis I Jakobsmuschel I Grana I Zimt (G, D, 0)
28 €

32. Risotto I Grappa I Möhren I Apfel I Spinat I Gorgonzola I Grana (G, 0)
26 €

33. Risotto I Frutti di Mare (B, D, R, 0)
26 €

Pasta

34. Spaghetti I Garnelen I Knoblauch I Peperoni I Cherry Tomaten (A, D, G)
22 €

35. Tagliolini I Lachs I Cherry Tomaten I Dill I Tomate-Sahne-Sauce (A, D, G, 0)
22 €

36. Penne I Rinder-Streifen I Aurora-Sauce I Rucola I Grana (A, G)
22 €

37. Orecchiette I Kirschtomaten I Champignons I Büffel-Mozzarella I Kräuter (A, C, G)
19 €

38. Spaghetti I Meeresfrüchte I Picant (B, D, R, 0)
24 €

39. Tagliatelle Mare e Monti I Garnelen I Steinpilze (A, D, 0)
24 €

40. Tagliatelle I Kalbsragout I Austernpilze I Peccorino (A, G)
22 €

41. Tagliatelle I Garnelen I Artischocken I Pinienkerne (A, D, 0)
24 €





Fisch

50. Dorade-Filet I Spinat I Kartoffeln I Cherry Tomatenconfit (D, F)
28 €
51. Wolfsbarsch-Tranchen I Salatbeet I Früchten I Kürbis-Creme (D, F, G, N)
28 €
52. Lachs I Pfannen-Gemüse I Rosmarinkartoffeln (D, F)
29 €
53. Riesen Garnelen I Zucchini-Risotto (B, D, G, O, E)
32 €
54. Fischteller I Wolfsbarsch I Lachs I Calamari I Gambero I Jakobsmuschel
Oktopus I Salatbeilage (B, D, F, L)
32 €
(2 Pers. 58 €)
55. Fisch Duett I Dorade & Wolfsbarsch I Spinat I Steinpilze (D, G)
29 €

Fleisch

60. Rinderfilet I Trüffel-Kartoffelpüree I Karamelisierte Möhren (G)
39 €
61. Iberico-Bäckchen I Pilze I Porree-Crispies I Kartoffelpüree (G)
28 €
62. Saltimbocca alla Romana
Kalbsscheiben I Parmaschinken I Tagliatelle Buttersalbei-Sauce (G, A, O)
29 €
63. Tagliata I Rumpsteak-Tranchen I Rucola I Steinpilze I Grana (G, L, P)
29 €
64. Rumpsteak I Gorgonzola-Sauce I Parma Schinken
Walnüsse I Rosmarinkartoffeln (G, H, A)
32 €

Beilagen: Kartoffeln-Püree, Grün Spargel, Salat, Spinat, Gemüse je 6 €





Pizza

70. Margherita I Tomate I Mozzarella I Basilikum I Oliven-Öl (A, G)
9 €
71. Marinara I Tomate I Mozzarella I Sardellen I Oliven I Knoblauch
Kapern I Oregano (A, G, D)
12 €
72. Milanese I Tomate I Mozzarella I Salami Milano I Pinienkerne (A, G, H, S)
12 €
73. Casalinga I Mozzarella I Spinat I Gorgonzola I Bresaola I Pinien Kerne (A, G)
18 €
74. Quatro Stagioni I Tomate I Mozzarella I Kochschinken I Artischocken
Champignons I Thunfisch (A, G)
18 €
75. Pizzaiolo I Tomate I Mozzarella I Parmaschinken I Rucola I Parmesan (A, G)
18 €
76. Diavola I Tomate I Mozzarella I pikante Salami I Tropea-Zwiebeln (A, G)
16 €
77. Innovativa I Tomate I Mozzarella I Garnelen I Cherry Tomaten I Ziegenkäse
Rucola (A, G, B, D)
19 €
78. Calzone Bianca I Mozzarella I Bresaola I Artischocken I Mais I Ziegen Käse
Spargel (A, G)
18 €
79. Frutti di Mare Picant (A, G, B, D, R, H)
24 €
80. Vegetarische Pizza I Mozzarella I Gemüse (G)
16 €





Desserts

90. Schoko-Soufflé I Vanilleeis (C, E, G)
12 €
91. Semifreddo I Amaretto-Kekse I Toffee-Sauce I Salz Maldon (A, C, E, G, H)
10 €
2. Crème Brûlée I frischen Früchten (C, G)
10 €
93. Tartuffo Eis I frischen Früchten (G)
10 €
94. Tiramisu nach unserem Haus-Rezept (A, C, G)
12 €
96. Panna Cotta I Waldfruchtsauce I frischen Früchten (G)
10 €
97. Zabaglione 12 €
mit Vanilleeis 14 €
98. Käse-Variation I Früchte I Feigen-Senf I Walnüssen (G, H)
für 1 Person 18 €
(2 P. 28€)

. . . verschiedene Eissorten und Sorbets!!! (C, G)





* VINTAGE TUNINA	doc **** (0)	Jermann	€ 89,90
* TROY CHARDONNAY Weiß	doc **** (0)	Tramin	€ 119,90
* STOAN Weiß	doc **** (0)	Tramin	€ 59,90
* BAROLO	docg **** (0)	Parusso	€ 155,90
* BAROLO DAGROMIS	docg **** (0)	Angelo Gaja	€ 139,90
* AMARONE DELLA VALPOLICELLA	doc **** (0)	Valpantena	€ 89,90
* AMARONE DELLA VALPOLICELLA	doc **** (0)	Monte del Fra	€ 89,90
* BRUNELLO DI MONTALCINO	docg **** (0)	Ciacci Piccolomini	€ 89,90
* CAMPO ALLA SUGHERA	doc **** (0)	Bolgheri Superiore	€ 119,90
* LE SERRE NUOVE	doc **** (0)	Marchese Antinori	€ 99,90
* NOBILE MADONA DELLE CUERCE	docg **** (0)	Caterina Dei	€ 129,90
* BRUNELLO DI MONTALCINO Tenuta Nuovo	docg **** (0)	Casanova die Neri	€ 199,90
* GLATRONA PETROLO	doc **** (0)	Petrolo	€ 199,90
* LUCE	igt **** (0)	Tenuta di Luce	€ 199,90
* TIGNANELLO Preis und Jahrgang auf Anfrage	igt **** (0)	Marchese Antinori	€
* MASSETO Preis und Jahrgang auf Anfrage	docg **** (0)	Tenuta dell`Ornellaia	€
* ORNELLAIA ROSSO SUPERIORE Preis und Jahrgang auf Anfrage	doc **** (0)	Tenuta dell`Ornellaia	€
* SASSICAIA Preis und Jahrgang auf Anfrage	doc **** (0)	Tenuta San Guido	€
* SOLAIA Preis und Jahrgang auf Anfrage	igt **** (0)	Marchese Antinori	€
* GAJA Barbaresco Preis und Jahrgang auf Anfrage	docg **** (0)	Angelo Gaja	€

...Nur solange der Vorrat reicht!!!



Aperitifs & Cocktails

Martini - Bianco, Rosso, Dry	(1)	€	5,00
Sherry C. T. M.	(1)	€	5,00
Campari	(1)	€	5,50
Campari-Soda	(1)	€	6,50
Campari-Orange	(1)	€	7,50
Hugo	(1)	€	8,50
Aperol-Spritz	(1)	€	8,50
Wild Berry Lillet	(1)	€	10,90
Negroni	(1)	€	8,50

Prosecco & Champagner

Prosecco / Glas	(0)	0,1 l	€	7,00
Prosecco Brut / Fl.	(0)	0,75 l	€	36,90
Ca del Bosco Prestige Fl.	(0)	0,75 l	€	79,90
Moët Brut Impérial/Fl.	(0)	0,75 l	€	89,90
Moët Rosé Imperial/Fl.	(0)	0,75 l	€	99,90
Ruinart Brut/Fl.	(0)	0,75 l	€	109,90
Dom Pérignon/Fl.				(Preis auf Nachfrage)

Biere

Brinkhoff's	(A)	0,3 L	€	3,90	0,4 L	€	5,20
Hövels	(A)	0,3 L	€	3,90	0,4 L	€	5,20
Alster	(A)	0,3 L	€	3,90	0,4 L	€	5,20
Krefelder	(A)	0,3 L	€	3,90	0,4 L	€	5,20
Radler	(A)	0,3 L	€	3,90	0,4 L	€	5,20
Alkoholfreies Bier	(A)	0,3 L	€	3,90			
Malzbier Fl.	(A)	0,3 L	€	3,50			
Alkoholfreies Weizen Fl.	(A)	0,5 l	€	6,80			
Weizenbier Fl.	(A)	0,5 l	€	6,80			

Wir bieten ausgesuchte Grappa, Whiskey, Cognac, Rum, Brand und Bourbon Sorten an. Sprechen Sie uns an . . .



Alkoholfreie Getränke

Pepsi	(1, 2)	0, 2 L	€ 3, 80
Pepsi Light	(1, 2, 4, 5, 8)	0, 2 L	€ 3, 80
Mirinda	(1, 4, 6)	0, 2 L	€ 3, 80
Seven Up	(4)	0, 2 L	€ 3, 80
Mineralwasser / Naturell		0, 25 L	€ 3, 50
Selters Classic		0, 75 L	€ 6, 90
Selters Naturell		0, 75 L	€ 6, 90

Offene Weine, Weiß und Rot:

Hauswein rot oder weiß	(0)	0, 2 L	€ 6, 90
Weissweinschorle	(0)	0, 2 L	€ 4, 50
Lugana	(0)	0, 2 L	€ 9, 90
Ca die Fratti / Santa Cristina	(0)	0, 2 L	€ 12, 90
Primitivo „Albero Verde “	(0)	0, 2 L	€ 8, 90

Digestive

Ramazotti	(1)	4 cl	€ 4, 50
Averna	(1)	4 cl	€ 4, 50
Fernet	(1)	4 cl	€ 4, 50
Sambuca-Molinari		2 cl	€ 3, 50
Limoncello	(1)	2 cl	€ 3, 50
Vecchia Romagna		4 cl	€ 6, 80
Hausgrappa		2 cl	€ 4, 60

Warme Getränke

Kaffee			€ 3, 00
Tee			€ 2, 50
Frische Minze			€ 4, 50
Espresso			€ 2, 50
Original Cappuccino			€ 3, 90
Latte Macchiato			€ 4, 50
Kakao			€ 3, 70
Doppel Espresso			€ 3, 60

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

Piemont

ROERO ARNEIS docg *** (0)
 Rebsorte:Arneis
 Weingut: Correggia € 36.90

GAVI docg *** (0)
 Rebsorte:Cortese
 Weingut: Fontanassa € 32.90

ROERO ARNEIS docg *** (0)
 Rebsorte:Arneis
 Weingut: Giovanni Almondo € 36.90

Südtirol

T-DOLOMITI *** (0)
 Rebsorte:Weissburgunder Chardonnay Sauvignon
 Weingut: Tramin € 28.90

TRAMIN doc *** (0)
 Rebsorte:Weißburgunder
 Weingut: Johannes Wegger € 29.90

Friaul / Veneto

CHARDONNAY igt *** (0)
 Rebsorte:Chardonnay
 Weingut: Terra Felice € 39.90

PINOT GRIGIO doc *** (0)
 Rebsorte:Pinot Grigio
 Weingut: Jermann € 42.90

PINOT GRIGIO dop *** (0)
 Rebsorte:Pinot Grigio
 Weingut: Tunella € 42.90

SAUVIGNON dop *** (0)
 Rebsorte:Sauvignone Blanc
 Weingut: Tunella € 42.90

LUGANA doc *** (0)
 Rebsorte:Trebbiano di Lugana
 Cà die Fratti / Santa Cristina € 36,90

Toscana

BIO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO doc ** (0)
 Rebsorte:Vernaccia
 Weingut: Poggio Alloro € 28.90

Martiano Toscana igt*** (0)
 Rebsorte:Malvasia Trebbiano Toscano
 Weingut: Caterina Dei € 32.90

Marchen / Campanien

STEFANNO ANTONUCCI SUPERIORE doc*** (0)
 Rebsorte:Verdicchio di Jesi
 Weingut: Santa Barbara € 49.90

GRECO DI TUFO docg *** (0)
 Rebsorte:Greco di Tufo
 Weingut: Nuges Masseria € 32.90

FALANGHINA igt ** (0)
 Rebsorte:Falanghina
 Weingut: Nuges Masseria € 28.90

Kalabrien / Sizilien

CRITONE igt *** (0)
 Rebsorte:Chardonnay Sauvignon Blanc
 Weingut: Librandi € 28.90

GRILLO igt *** (0)
 Rebsorte:Grillo
 Weingut: Cossumano € 27.90

ETNA BIANCO ALTA MORA **** (0)
 Rebsorte: Carricante
 Weingut: Alta Mora € 36.90

Rosèweine: Fl. 0,75L**Provence / Toscana / Veneto / Kalabrien**

MIRAVAL dgdi *** (0)
 Rebsorte:Cinasult Grenache Syrah Rolle
 Weingut: Château Miraval Pitt & Jolie € 38.90

ROSA DEI igt *** (0)
 Rebsorte:Sangiovese
 Weingut: Caterina Dei € 32.90

CÀ DEI FRATI ROSA doc *** (0)
 Rebsorte: Sangiovese
 Weingut: Cà die Frati € 36.90

MEA ROSATO BIO doc *** (0)
 Rebsorte:Primitivo
 Weingut: Cantine De Mitri € 28.90

Piemont

BARBERA d ALBA docg *** (0)
 Rebsorte:Barbera d Alba
 Weingut: Acconnero € 34.90

DOLCETTO d ALBA docg *** (0)
 Rebsorte:Dolcetto
 Weingut: Conterno Fantino € 3.90

Veneto

RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE doc *** (0)
 Rebsorte:Corvine Rondinella Molinara
 Weingut: Valpantena € 32.90

PIANORO igt **** (0)
 Rebsorte:Merlot Cabarnet
 Weingut: Terra Felice € 32.90

CABARNET SAUVIGNON igt **** (0)
 Rebsorte:Cabarnet
 Weingut: Terra Felice € 49.90

Toscana

HEBA MORELLINO DI SCANSANO doc ** (0)
 Rebsorte:Morellino
 Weingut: Magliano € 29.90

CHIANTI CLASSICO docg ** (0)
 Rebsorte:Sangiovese Syrah
 Weingut: Valdarno € 29.90

NOBILE DI MONTEPULCIANO docg **** (0)
 Rebsorte:Sangiovese Canaiolo
 Weingut: Dei € 44.90

POGGIO BESTIALE SUPERTUSCAN igt **** (0)
 Rebsorte:Sangiovese Cabarnet Syrah
 Weingut: Magliano € 49.90

Marche / Abruzzo / Basilicata

60 ANNI MONTEPULCIANO RISERVA *** (0)
 Rebsorte:Montepulciano d'Abruzzo
 Weingut: Frentana € 44.90

MONTEPULCIANO D`ABRUZZO SELEZIONE *** (0)
 Rebsorte:Montepulciano Auslese
 Weingut: Frentana € 29.90

AGLIANICO TAURASSI doc *** (0)
 Rebsorte:Aglianico
 Weingut: Celere € 39.90

Puglia / Calabria

MEA BIO PRIMITIVO SALENTO igt *** (0)
 Rebsorte:Primitivo
 Weingut: De Mitri € 28.90

AETERNUM ROSSO SUPERIORE BIO igrp **** (0)
 Rebsorte:Gaglioppo Merlot
 Weingut: Capoano € 36.90

DON RAFFAELE CIRO` ROSSO CLASSICO
 SUPERIORE RISERVA BIO doc ***** (0)
 Rebsorte:Gaglioppo Spätlese
 Weingut: Capoano € 44.90

Sicilia

NERO d'AVOLA DISUERO igrp *** (0)
 Rebsorte:Nero d Avola
 Weingut: Cusumano € 26.90

ETNA ROSSO ALTA MORA igt **** (0)
 Rebsorte:Nerello Mascalese
 Weingut: Alta Mora € 32.90

