

## **Alberthafen – Ankerplatz mit Genießerpotenzial**

Dresden als Hafenstadt erleben, das ist neben den vielen Sehenswürdigkeiten der sächsischen Elbmetropole etwas Einmaliges. Der Alberthafen wurde im späten 19. Jahrhundert gebaut und liegt im

Dresdner Ostragehege zum Stadtteil Friedrichstadt gehörend.

Direkt am Alberthafen liegt der Elbradweg. Neben dem geschäftigen Hafenbetrieb steht im Nordosten des Geländes das sehenswerte historische Terminal mit dem Restaurant und Hotel Alberthafen. Drei Worte kennzeichnen dieses mit Liebe zum Detail restaurierte Haus

### **Restaurant – Events - Kajüten.**

Der Restaurantbereich mit der Käpt'nmesse mit insgesamt 250 Plätzen erstreckt sich über drei Etagen, außerdem lädt eine sonnenüberflutete Terrasse den individuellen Gast zum Verweilen ein.

Was kann man an einem Hafen besser genießen als Fisch in seiner Vielzahl an kulinarischen Varianten. Die Küche ist modern, aber auch traditionell, experimentierfreudig und kreativ.

Im Angebot sind vorrangig regionale Produkte ergänzt durch Meeresfrüchte aus der ganzen Welt.

Wer sich selbst oder seinen Gästen etwas Besonderes bieten möchte, ist bei den Events des Hauses genau richtig. Besondere lukullische Angebote, wie bewusstes Kochen und Essen stehen auf dem Programm, wie auch Livemusik, die neben dem kulinarischen Genuss einen akustischen Genuss versprechen.

Nach maritimen Erlebnissen kann man im Alberthafen auch maritim übernachten. Die zehn Kajüten, zwischen 18 und 30 Quadratmetern, sind großzügig, hell und komfortabel eingerichtet. Dusche, WC und Sat-TV sind selbstverständlich.

Die ruhige Lage verspricht einen relaxten Start in den Tag mit einem unvergesslichen Blick über den historischen Alberthafen.

**Alberthafen – Restaurant, Events, Kajüten  
garantiert ihnen einen ungewöhnlichen maritimen Einblick  
in die Kulturstadt Dresden, den man so nicht erwartet.**



## Suppen

**Tomaten – Kokossuppe** mit Croutons<sup>I,A1</sup> **6,50 €**

**Fischsuppe Alberthafen<sup>G,I</sup>** **6,90 €**

mit Paprika, Karotten, Staudensellerie,  
Tomaten & Fischwürfel, pikant abgeschmeckt,  
vollendet mit einem Löffel Sauerrahm & frischen Dill

## Salate

**Kleiner Beilagensalat<sup>11,IJ</sup>** **6,40 €**

kleiner Salatteller mit gezupften Blattsalaten, Rucola und frischem  
Gemüse, serviert mit unserem Hausdressing

**Salat Hafenblick<sup>11,IJ,K,G</sup>** **12,30 €**

Knackiger Salatteller mit gezupften Blattsalaten, Rucola und frischem  
Gemüse, abgerundet mit unserem Hausdressing & Streifen vom  
hausgebeiztem Lachs und gehobeltem Parmesan

**Salat Albert<sup>11,IJ</sup>**

Knackiger Salatteller mit gezupften Blattsalaten, Rucola mit marinierter  
Mango, Kirschtomaten & frischen Sprossen verfeinert mit unserem  
Hausdressing wahlweise mit:

**\*lauwarmen Ziegenkäse mit Honig** **12,30 €**

**\*gebratenen Hähnchenbruststreifen** **11,90 €**

**\*gegrilltem Marlinfilet** **14,90 €**



## Vorspeisen

**Frische Felsenauster** auf Eis, Zitrone & Dill 4,10 €

**6 Stück gebackene Calamariringe**<sup>A1,C,G,J,2,3,11</sup> 8,90 €  
auf buntem Salatnest mit fruchtiger Cocktailsauce und Baguette

**Tatar vom Räucherlachs**<sup>2,3,11,A,D,G,I,L</sup> 9,90 €  
Gewürzt, mariniert und abgerundet mit saurer Gurke, Zwiebeln,  
Weinbrand & Zitrone auf warmen Kartoffelpuffer mit  
Meerrettichschaum und Salatbukett

**6 Stück gebackene Garnelen**<sup>A1,C,G,J,2,3,11</sup> 10,90 €  
im Kartoffelnest gebacken auf buntem Salatnest und  
fruchtiger Cocktailsauce

## Kleinigkeiten - für zwischendurch, vorher oder danach

**Gurkensalat** mit frischem Dill & Baguette<sup>11,A1</sup> 4,90 €

Eine Schüssel hausgemachte **Schnellgurken**<sup>J,11</sup> 5,60 €

**Bruschetta vom Schwarzbrot**<sup>A(1,2,3,5),I,J,2,11</sup> 8,90 €  
mit feinem Matjestatar, Rucola und getrockneten Tomaten

**Fish & Chips**<sup>A1,C,G,L,I,J,1,2,3,11</sup> 9,50 €  
Im Bierteig gebackener Kabeljau mit zweierlei Dips,  
gebackenen Kartoffeln und kleinem Salat



## Vegetarische Gerichte

**Mediterranes Pfannengemüse**<sup>A1,C,G,K,1,2,3</sup> 10,90 €

In Butter geschwenktes Gemüse, wie Zucchini, Champignons, Paprika & Zwiebel auf krossen Kartoffelpuffern und gehobelem Parmesan

**Zucchini – Gnocchipfanne**<sup>A1,G,I,1,2,3</sup> 11,70 €

Gnocchi mit frischen gebratenen Zucchini geschwenkt, abgerundet mit einer leichten Frischkäsesauce und Kirschtomaten

## Fischgerichte

**Alberts Leckerei**<sup>A1,C,G,J,2,4,11</sup> 13,90 €

Matjesfilet, Bratheringsfilet und Bismarckhering mit hausgemachten Schnellgurken & Remouladensauce dazu deftige Bratkartoffeln

**Fish & Chips**<sup>A1,C,G,L,I,J,1,2,3,11</sup> 14,50 €

Im Bierteig gebackener Kabeljau mit zweierlei Dips, gebackenen Kartoffeln und kleinem Salat

**Lachs & Pasta**<sup>A1,G,I,1,2,3</sup> 14,90 €

Bandnudeln in tomatisierter Rahmsauce geschwenkt mit gedünsteten Lachswürfeln, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanhobel

**Schollenfilet „Finkenwerder Art“**<sup>A1,J,2,3,11</sup> 16,90 €

mit deftigen Bratkartoffeln und hausgemachten Schnellgurken

**Gegrilltes Lachsfilet**<sup>A1,G,I,J</sup> 17,90 €

mit gebuttertem Karotten-Kohlrabi Gemüse und cremigen Kartoffel-Petersilienpüree



**Gebratenes Zanderfilet**<sup>A1,G,I,J,L,2,3,11</sup> **17,90 €**  
auf saisonalem Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln (mit Schale)  
mit Kräuterschmand

**Forelle „Müllerin“**<sup>2,A1</sup> **18,50 €**  
mit gebutterten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

**Marlinfilet**<sup>G,I,K,L,2,3,6</sup> **20,50 €**  
auf Tomaten – Oliven - Ragout dazu gebutterte Gnocchis  
mit schwarzem Sesam

**Trilogie vom Edelfisch**<sup>A1,G,I,K</sup> **22,80 €**  
Filet vom Zander – Marlin – Lachs  
auf knackigem Wokgemüse serviert mit einer  
Wildreismischung und Frischkäse - Kressesauce

**Filet vom roten Thunfisch**<sup>A1,G,K,6</sup> **22,80 €**  
auf Wokgemüse und schwarzen Nudeln

**Heilbuttfilet gebraten**<sup>2,A1,G</sup> **23,50 €**  
mit geschmorten Zucchini, Kirschtomaten,  
Butterkartoffeln und Dill-Frischkäsesauce

## Fleischgerichte

**Gebratene Hähnchenbrust**<sup>A1,G,1,2,3</sup> **13,90 €**  
auf Tomatenpasta mit Rucola und Parmesanhobeln

**Medaillons vom Schweinefilet**<sup>A1,G,I,1,2,3,6,11</sup> **14,80 €**  
mariniert & gebraten auf Zuckerschoten-Kirschtomaten Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln (mit Schale)

**Hummer? Muscheln? Oder ein Teller voll frisch zubereitete  
Garnelen? Auf Vorbestellung - Kein Problem!  
Reservieren Sie ihren besonderen Abend bei UNS!**



# Dessert

<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleeis & Sahne <sup>1,4,8,A1,C,G</sup>	<b>4,30 €</b>
<b>Eisschokolade</b> mit Schokoeis & Sahne <sup>1,4,8,A1,C,G</sup>	<b>4,30 €</b>
<b>Hausgemachte Quarkkeulchen</b> <sup>1,3,4,8,A1,C,G</sup> mit Apfelstampf, Schlagsahne und Vanilleeis	<b>7,20 €</b>
<b>Crème brûlée</b> <sup>8,C,F,G,H</sup> an hausgemachtem Sauerkirschragout	<b>7,20 €</b>
<b>Crème brûlée &amp; Schokoladensoufflee</b> <sup>1,2,3,4,8,A1,C,F,G,H</sup> an hausgemachtem Sauerkirschragout	<b>8,90 €</b>

**Weitere Eiskreationen finden Sie in unserer Eiskarte!**

## Inhaltsstoffe

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. mit Farbstoff                    | A. Glutenhaltige Getreide<br>Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4,<br>Dinkel 5, Kamut 6, Hypridstämme 7   |
| 2. mit Konservierungsstoff          | B. Krebstiere  |
| 3. mit Antioxidationsmittel         | C. Eier  |
| 4. mit Geschmacksverstärker         | D. Fische  |
| 5. mit Schwefeldioxid               | E. Erdnüsse  |
| 6. mit Schwärzungsmittel            | F. Sojabohnen  |
| 7. mit Phosphat                     | G. Milch und Milcherzeugnisse  |
| 8. mit Milcheiweiß                  | H. Schalenfrüchte<br>Mandel 1, Haselnüsse 2, Walnüsse 3,<br>Pistazien 4, Macadamia 5, Cashewnüsse 6,<br>Pekannüsse 7, Paranüsse 8, Queensland 9, |
| 9. Koffeinhaltig                    | I. Sellerie  |
| 10. mit Taurin                      | J. Senf  |
| 11. mit Süßungsmitteln              | K. Sesamsamen  |
| 12. Enthält eine Phenylalaninquelle | L. Schwefeldioxid und Sulfite  |
| 13. Gewachst                        | M. Lupinen   |
| 14. Chininhaltig                    | N. Weichtiere  |



## ***Aperitifs***

Martini Bianco <sup>L</sup>	5 cl	5,40 €
Campari Soda <sup>L,1</sup> / Orange	0,25 l	6,50 €
Aperol Spritz <sup>L,1,14</sup>	0,25 l	6,90 €

## ***Sekt / Prosecco***

Graf von Wackerbarth <sup>L</sup> trocken/halbtrocken	0,1l 0,75l	4,70 € 33,80 €
Prosecco Treviso Frizzante DOC <sup>L</sup> trocken	0,1l 0,75 l	2,70 € 19,70 €

## ***Longdrinks / Cocktails***

Wodka Cola <sup>1,2,3,9</sup> / Lemon <sup>2,3,4,14</sup> mit 42below Vodka	6,90 €
Gin Tonic <sup>4,14</sup> mit Bombay Sapphire oder Bosford Rosé	6,90 €
Cuba Libre <sup>1,2,3,9,13</sup> mit Bacardi Cuatro 4 Jahre	7,10 €
Whisky Cola <sup>1,2,3,9</sup> mit Dewar's 12 Jahre	6,90 €
Bacardi Cola <sup>1,2,3,9</sup> mit Bacardi Carta Blanca	6,90 €
Hugo <sup>L,4,11</sup>	6,90 €
Caipirinha <sup>1,13</sup>	7,10 €



## *Heißgetränke*

Tasse Kaffee <sup>9</sup>		2,30 €
Pott Kaffee <sup>9</sup>		3,50 €
Espresso <sup>9</sup>		2,20 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>		3,30 €
Milchkaffee <sup>G,9</sup>		3,70 €
Latte Macchiato <sup>G,9</sup>		3,70 €
Cappucino <sup>G,9</sup>		3,20 €
Heiße Schokolade	ohne Sahne	3,50 €
	mit Sahne	3,80 €
Heiße Zitrone		2,90 €
Grog		3,70 €

Alle Heißgetränke sind auch mit (Schuss) Alkohol erhältlich  
(Rum, Amaretto, Eierlikör, Bailey´s) 5,60 €





## *Tee im Glas*

**Royal English** 3,50 €

Schwarztee mit intensivem, voll-rundem Aroma

**Smooth Grey** 3,50 €

Schwarztee, abgerundet mit den feinen Zitrusnoten der Bergamotte

**Golden Oolong** 3,50 €

Oolong Tee liegt zwischen schwarzem und grünem Tee, besticht durch seine satte, orangene Farbe und nussigen Geschmack

**Velvet Green** 3,50 €

Grüntee mit samtig, floraler Note

**Ginger Green Paradise** 3,50 €

Grüntee mit Ingwer und tropischen Nuancen von Ananas und Kokosnuss

**Camilla Sunday** 3,50 €

Kräutertee mit feinem Kamillegeschmack, ergänzt durch zarte Noten von Anislikör und Orangenschalen

**Rooibus Dreams** 3,50 €

Rooibustee mit feinem Geschmack nach Vanille, Honig und Orange

**Rose Berry Blues** 3,50 €

Früchtetee, abgerundet durch Grüntee und rotem Rooibus, gemischt mit Himbeeren, Erdbeeren, Lycees und Rosenblüten



## *Fruchtsäfte und Nektare von Heide*

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
Pflaume	2,80 €	4,80 €
Multivitaminsaft Rot	2,80 €	4,80 €
Weißer Traube	2,80 €	4,80 €
Gualitschi	2,80 €	4,80 €
Erdbeere	2,80 €	4,80 €
Quitte	2,80 €	4,80 €
Stachelbeere	2,80 €	4,80 €
Rhabarber	2,80 €	4,80 €
Rote Johannisbeere	2,80 €	4,80 €
Banane	2,80 €	4,80 €
Mango	2,80 €	4,80 €
Sanddorn	2,80 €	4,80 €
Sauerkirsche	2,80 €	4,80 €
Apfel naturtrüb	2,80 €	4,80 €
Orange	2,80 €	4,80 €
Tomate	2,80 €	4,80 €



## *Alkoholfreie Getränke*

Tafelwasser	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,70 €
	1,0 l	6,90 €

Original Selters medium oder still	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	5,60 €

Pepsi Cola <sup>1,2,3,9</sup> , Mirinda <sup>1,2,3</sup> , 7up <sup>2,3</sup> , Punica Apfelschorle <sup>2</sup>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €

Pepsi light <sup>1,2,3,9,11</sup>	0,33 l	2,90 €
-----------------------------------	--------	--------

Himbeerbrause vom Fass <sup>1,2,4,11</sup>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €

Ginger Ale <sup>1,2</sup> , Tonic Water <sup>4,14</sup> , Bitter Lemon <sup>2,3,4,14</sup>	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €



## ***Bier vom Fass***

Freiberger Pils <sup>A3</sup>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,30 €
Jever Pils <sup>A3</sup>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,30 €
Freibergisch Schwarzbier <sup>A3</sup>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,30 €
Freiberger Radler Naturtrüb <sup>A,2,3</sup>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,30 €
Diesel <sup>A,1,2,3,9</sup> /Potsdamer <sup>A,1,2,3</sup> Radler <sup>A,1,2,3,9</sup>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,30 €

## **Flaschenbiere**

Schöffelhofer Hefeweizen hell <sup>A,3</sup>	0,5 l	4,30 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei <sup>A1,3</sup>	0,5 l	4,30 €
Freiberger alkoholfrei <sup>A,3</sup>	0,33 l	2,90 €
	0,5 l	4,30 €
Freiberger Radler Naturtrüb alkoholfrei <sup>A,2,3</sup>	0,5 l	4,30 €



## *Weißweine*

<b>Vinicola Serena Chardonnay</b> <sup>L</sup>	0,2 l	4,20 €
IGT, trocken, Venetien strohgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet, harmonisch im Geschmack	0,5 l	10,30 €
	1,0 l	20,10 €

<b>2018er Bereich Meißen Goldriesling</b> <sup>L</sup>		
QbA, trocken, strohgelbe Farbe	0,2 l	8,70 €
Winzer-genossenschaft Meißen, Sachsen, exotisches Bouquet von Banane und Melone, gepaart mit frischer Säurestruktur	0,75 l	31,50 €

<b>2017er Bereich Meißen Müller Thurgau</b> <sup>L</sup>		
QbA, trocken, feinwürzig	0,2 l	7,60 €
mit angenehmer Säure, Winzer-genossenschaft Meißen, Sachsen frisch-fruchtige Aromen von Apfel, Grapefruit und Zitrusfrüchten	0,75 l	27,80 €

<b>2017er Richards Riesling</b> <sup>L</sup>	0,2 l	5,90 €
Kabinett, lieblich, Weingut Langguth Erben, Mosel, tolle Frucht, gut eingebundene Säure und eleganter Abgang	0,75 l	21,70 €

<b>2018er Bereich Meißen Weißer Burgunder</b> <sup>L</sup>		
QbA, halbtrocken	0,2 l	8,70 €
ein feines Bouquet von Quitte, Ananas und Blütenhonig, milde Säurestruktur, gleitet harmonisch am Gaumen hinab	0,75 l	31,50 €



## Rotweine

**2017er „Zechwein“<sup>L</sup> QbA, trocken,** 0,2 l 4,60 €  
Weingut Fritz Allendorf, Rheingau 0,5 l 10,90 €  
dunkles Rot, vollmundig 1,0 l 20,10 €

**2016er Spätburgunder<sup>L</sup> QbA,** 0,2 l 5,70 €  
halbtrocken, Weingut Fritz Allendorf, 0,75 l 21,10 €  
Rheingau intensives Rot, weich am Gaumen, fruchtig

**2016er Zinfandel<sup>L</sup> trocken,** 0,2 l 6,30 €  
Weingut Gallo, Kalifornien 0,75 l 23,20 €  
dunkles Granatrot, Aromen von Kirschen,  
Blaubeeren und Himbeeren, harmonisch und rund.

## Roséwein

**2017er „Sophie Helene“<sup>L</sup> QbA,** 0,2 l 6,20 €  
trocken, Hammel & Cie, Pfalz 0,75 l 22,50 €  
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder,  
harmonisch trocken, fruchtig duftend

**2017er „Sissi & Franz“<sup>L</sup> QbA,** 0,2 l 6,30 €  
lieblich, Hammel & Cie, Pfalz 0,75 l 23,20 €  
Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder,  
harmonische Frucht und erfrischende Restsüße

**Weinschorle weiß/rosé/rot<sup>L</sup>** 0,2 l - 4,10 €  
0,5 l - 8,90 €

*Änderungen der Jahreszahlen vorbehalten*



## ***Kräuter***

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Ramazotti	2,70 €	4,60 €
Jägermeister	2,70 €	4,60 €
Becherovka	2,50 €	4,40 €
Radeberger Bitter	2,70 €	4,60 €
Fischergeist	3,00 €	

## **Steinbeisser Alpenschnaps**

Marille, Himbeere, Obstler, Williams Birne	2,50 €	4,40 €
---	--------	--------

## **Klare/Kümmel**

Malteserkreuz	2,70 €	4,60 €
Linie Aquavit	3,00 €	5,10 €
Sylter Aquavit	2,70 €	4,60 €

## **Grappa**

Grappa di Moscato	2,70 €	4,60 €
-------------------	--------	--------

## **Liköre**

Bailey´s <sup>G,1,2,3,9</sup>	2,70 €	4,60 €
-------------------------------	--------	--------

## **Cognac**

Hennessy	3,00 €	5,10 €
----------	--------	--------



## ***Whisky***

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Dewar´s 12 years Blended Scotch Whisky <sup>A</sup>	3,00 €	5,10 €
Dewar´s 18 years Blended Scotch Whisky <sup>A</sup>	7,80 €	15,10 €
Aberfeldy 12 years Malt Whisky <sup>A,1</sup>	4,20 €	8,20 €
Craigellachie 13 years Malt Whisky <sup>A,1</sup>	4,80 €	9,30 €
Lagavulin 16 years Single Malt Whisky <sup>A</sup>	7,30 €	14,20 €

## ***Rum***

Bacardi Carta Blanca	2,70 €	4,60 €
Bacardi Carta Negra	2,90 €	4,80 €
Bacardi Oakheart	2,70 €	4,60 €
Bacardi Cuatro 4 Jahre	3,00 €	5,10 €

