

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^{I,A1} **6,80 €**

Fischsuppe Alberthafen^{G,I} **7,20 €**

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

Salate

Kleiner Beilagensalat^{11,IJ} **6,80 €**

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

Salat Hafenblick^{11,IJ,K,G} **12,90 €**

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

Salat Albert^{11,IJ}

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

***lauwarmen Ziegenkäse mit Honig** **12,90 €**

***gebratenen Hähnchenbruststreifen** **12,50 €**

***gegrilltem Marlinfilet** **15,30 €**



Vorspeisen

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

6 Stück gebackene Calamariringe^{A1,C,G,J,2,3,11} 9,20 €
auf buntem Salatnest mit fruchtiger Cocktailsauce und Baguette

Tatar vom Räucherlachs^{2,3,11,A,D,G,I,L} 10,50 €
Gewürzt, mariniert und abgerundet mit saurer Gurke, Zwiebeln,
Weinbrand & Zitrone auf warmen Kartoffelpuffer mit
Meerrettichschaum und Salatbukett

6 Stück gebackene Garnelen^{A1,C,G,J,2,3,11} 10,90 €
im Kartoffelnest gebacken auf buntem Salatnest und
fruchtiger Cocktailsauce

Kleinigkeiten - für zwischendurch, vorher oder danach

Gurkensalat mit frischem Dill & Baguette^{11,A1} 4,90 €

Eine Schüssel hausgemachte **Schnellgurken**^{J,11} 5,80 €

Bruschetta vom Schwarzbrot^{A(1,2,3,5),I,J,2,11} 8,90 €
mit feinem Matjestatar, Rucola und getrockneten Tomaten

Fish & Chips^{A1,C,G,L,I,J,1,2,3,11} 9,50 €
Im Bierteig gebackener Kabeljau mit zweierlei Dips,
gebackenen Kartoffeln und kleinem Salat



Vegetarische Gerichte

Mediterranes Pfannengemüse^{A1,C,G,K,1,2,3} 10,90 €

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

Zucchini – Gnocchipfanne^{A1,G,I,1,2,3} 11,70 €

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

Fischgerichte

Alberts Leckerei^{A1,C,G,J,2,4,11} 14,20 €

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

Fish & Chips^{A1,C,G,L,I,J,1,2,3,11} 14,70 €

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

Lachs & Pasta^{A1,G,I,1,2,3} 14,90 €

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

Schollenfilet „Finkenwerder Art“^{A1,J,2,3,11} 16,90 €

mit deftigen Bratkartoffeln und hausgemachten Schnellgurken

Gegrilltes Lachsfilet^{A1,G,I,J} 17,90 €

mit gebuttertem Karotten-Kohlrabi Gemüse und cremigen Kartoffel-Petersilienpüree



Gebratenes Zanderfilet^{A1,G,I,J,L,2,3,11} **17,90 €**
auf saisonalem Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln (mit Schale)
mit Kräuterschmand

Forelle „Müllerin“^{2,A1} **18,90 €**
mit gebutterten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Marlinfilet^{G,I,K,L,2,3,6} **20,80 €**
auf Tomaten – Oliven - Ragout dazu gebutterte Gnocchis
mit schwarzem Sesam

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

Filet vom roten Thunfisch^{A1,G,K,6} **22,80 €**
auf Wokgemüse und schwarzen Nudeln

Heilbuttfilet gebraten^{2,A1,G} **23,50 €**
mit geschmorten Zucchini, Kirschtomaten,
Butterkartoffeln und Dill-Frischkäsesauce

Fleischgerichte

Gebratene Hähnchenbrust^{A1,G,1,2,3} **13,90 €**
auf Tomatenpasta mit Rucola und Parmesanhobeln

Medaillons vom Schweinefilet^{A1,G,I,1,2,3,6,11} **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

Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne ^{1,4,8,A1,C,G} **4,30 €**

Eisschokolade mit Schokoeis & Sahne ^{1,4,8,A1,C,G} **4,30 €**

Hausgemachte Quarkkeulchen ^{1,3,4,8,A1,C,G} **7,20 €**
mit Apfelstampf, Schlagsahne und Vanilleeis

Crème brûlée ^{8,C,F,G,H} **7,20 €**
an hausgemachtem Sauerkirschragout

Crème brûlée & Schokoladensoufflee ^{1,2,3,4,8,A1,C,F,G,H} **8,90 €**
an hausgemachtem Sauerkirschragout

Weitere Eiskreationen finden Sie in unserer Eiskarte!

Inhaltsstoffe

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoff

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

5. mit Schwefeldioxid

6. mit Schwärzungsmittel

7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß

9. Koffeinhaltig

10. mit Taurin

11. mit Süßungsmitteln

12. Enthält eine Phenylalaninquelle

13. Gewachst

14. Chininhaltig

A. Glutenhaltige Getreide

Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4,
Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7

B. Krebstiere

C. Eier

D. Fische

E. Erdnüsse

F. Sojabohnen

G. Milch und Milcherzeugnisse

H. Schalenfrüchte

Mandel 1, Haselnüsse 2, Walnüsse 3,
Pistazien 4, Macadamia 5, Cashewnüsse 6,
Pekannüsse 7, Paranüsse 8, Queensland 9,

I. Sellerie

J. Senf

K. Sesamsamen

L. Schwefeldioxid und Sulfite

M. Lupinen

N. Weichtiere



Aperitifs

Martini Bianco ^L	5 cl	5,90 €
Campari Soda ^{L,1} / Orange	0,25 l	6,90 €
Aperol Spritz ^{L,1,14}	0,25 l	7,50 €

Sekt / Prosecco

Graf von Wackerbarth ^L	0,1l	4,70 €
trocken/halbtrocken	0,75l	33,80 €
Prosecco Tresviso Frizzante DOC ^L trocken	0,1l	3,50 €
	0,75 l	22,70 €

Longdrinks / Cocktails

Wodka Cola ^{1,2,3,9} / Lemon ^{2,3,4,14} mit 42below Vodka	7,20 €
Gin Tonic ^{4,14} mit Bombay Sapphire oder Bosford Rosé	7,20 €
Cuba Libre ^{1,2,3,9,13} mit Bacardi Cuatro 4 Jahre	7,50 €
Whisky Cola ^{1,2,3,9} mit Dewar´s 12 Jahre	7,20 €
Bacardi Cola ^{1,2,3,9} mit Bacardi Carta Blanca	7,20 €
Hugo ^{L,4,11}	6,90 €
Caipirinha ^{1,13}	7,50 €



Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁹		2,50 €
Pott Kaffee ⁹		3,70 €
Espresso ⁹		2,30 €
Doppelter Espresso ⁹		3,40 €
Milchkaffee ^{G,9}		3,90 €
Latte Macchiato ^{G,9}		3,90 €
Cappucino ^{G,9}		3,50 €
Heiße Schokolade	ohne Sahne	3,60 €
	mit Sahne	3,90 €
Heiße Zitrone		3,10 €
Grog		4,10 €

Alle Heißgetränke sind auch mit Schuss erhältlich
Rum, Amaretto, Eierlikör, Bailey´s



Tee im Glas

3,80 €

Royal English

Schwarztee mit intensivem, voll-rundem Aroma

Smooth Grey

Schwarztee, abgerundet mit den feinen Zitrusnoten der Bergamotte

Golden Oolong

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

Velvet Green

Grüntee mit samtig, floraler Note

Ginger Green Paradise

Grüntee mit Ingwer und tropischen Nuancen von Ananas und Kokosnuss

Camilla Sunday

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

Rooibus Dreams

Rooibustee mit feinem Geschmack nach Vanille, Honig und Orange

Rose Berry Blues

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



Fruchtsäfte und Nektare ***0,2l*** ***0,4l***

Holunder	2,80 €	4,80 €
Cranberry	2,80 €	4,80 €
Grapefruit	2,80 €	4,80 €
Gualitschi	2,80 €	4,80 €
Aronia	2,80 €	4,80 €
Quitte	2,80 €	4,80 €
Pfirsich	2,80 €	4,80 €
Birne naturtrüb	2,80 €	4,80 €
Schwarze Johannisbeere	2,80 €	4,80 €
Banane	2,80 €	4,80 €
Maracuja	2,80 €	4,80 €
Sanddorn	2,80 €	4,80 €
Sauerkirsche	2,80 €	4,80 €
Apfel – Salbei	2,80 €	4,80 €
Orange	2,80 €	4,80 €
Apfel naturtrüb	2,80 €	4,80 €
Rhabarber	2,80 €	4,80 €
Tomate	2,80 €	4,80 €



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,80 €
	1,0 l	8,50 €

Original Selters	0,25 l	2,80 €
medium oder still	0,75 l	6,50 €

Pepsi Cola ^{1,2,3,9} , Mirinda ^{1,2,3} , 7up ^{2,3} , Punica Apfelschorle ²	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,70 €

Pepsi light ^{1,2,3,9,11}	0,33 l	3,20 €
-----------------------------------	--------	--------

Himbeerbrause vom Fass ^{1,2,4,11}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,70 €

Ginger Ale ^{1,2} , Tonic Water ^{4,14} , Bitter Lemon ^{2,3,4,14}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €

Holunder-Limetten-Limo	0,4 l	4,50 €
-------------------------------	-------	--------



Bier vom Fass

Freiberger Pils ^{A3}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Jever Pils ^{A3}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Freibergisch Schwarzbier ^{A3}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Freiberger Radler Naturtrüb ^{A,2,3}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Diesel ^{A,1,2,3,9} /Potsdamer ^{A,1,2,3} Radler ^{A,1,2,3,9}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €

Flaschenbiere

Schöffelhofer Hefeweizen hell ^{A,3}	0,5 l	4,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei ^{A1,3}	0,5 l	4,50 €
Freiberger alkoholfrei ^{A,3}	0,33 l	3,30 €
	0,5 l	4,50 €
Freiberger Radler Naturtrüb alkoholfrei ^{A,2,3}	0,5 l	4,50 €



Weißweine

Vinicola Serena Chardonnay ^L	0,2 l	4,70 €
IGT, trocken, Venetien strohgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet, harmonisch im Geschmack	0,5 l	10,90 €
	1,0 l	20,10 €

2019er Bereich Meißen Goldriesling ^L		
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 €

2017er Bereich Meißen Müller Thurgau ^L		
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 €

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

2018er Bereich Meißen Weißer Burgunder ^L		
QbA, halbtrocken	0,2 l	7,80 €
ein feines Bouquet von Quitte, Ananas und Blütenhonig, milde Säurestruktur, gleitet harmonisch am Gaumen hinab	0,75 l	28,50 €



Rotweine

2017er „Zechwein“^L QbA, trocken, 0,2 l 4,70 €
Weingut Fritz Allendorf, Rheingau 0,5 l 10,90 €
dunkles Rot, vollmundig 1,0 l 20,10 €

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

2017er Dornfelder^L QbA, trocken 0,2 l 8,70 €
Winzergenossenschaft Meißen, Sachsen 0,75 l 31,50 €
Aromen von Schattenmorelle, Kirsche und Brombeere
Feine Holznote

Roséwein

2017er „Sophie Helene“^L QbA, 0,2 l 7,30 €
trocken, Hammel & Cie, Pfalz 0,75 l 24,40 €
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder,
harmonisch trocken, fruchtig duftend

2017er „Sissi & Franz“^L QbA, 0,2 l 7,30 €
lieblich, Hammel & Cie, Pfalz 0,75 l 24,40 €
Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder,
harmonische Frucht und erfrischende Restsüße

Weinschorle weiß/rosé/rot^L 0,2 l - 4,50 €
0,5 l - 10,60 €

Änderungen der Jahreszahlen vorbehalten



Kräuter

	2 cl	4 cl
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 ^{G,1,2,3,9}	2,70 €	4,60 €
-------------------------------	--------	--------

Cognac

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



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

