



RESTAURANT

Alberts
Treibhaus

VOCKERODE

Est. 2024



Herzlich
Willkommen!

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in Alberts Treibhaus!

Die Geschichte unseres Hauses ist eng mit diesem besonderen Ort verbunden: Auf diesem Gelände befand sich einst die größte Gewächshausanlage der DDR. Der Bauunternehmer Albert Hauptstein träumte davon, hier ein einladendes Restaurant und Hotel zu erschaffen. Leider konnte er diesen Traum nicht mehr selbst verwirklichen. Ihm zu Ehren führen wir seine Vision mit „Alberts Treibhaus“ fort.

In unserem Restaurant erleben Sie eine moderne Interpretation der deutschen Küche und internationale Klassiker. Ob Einheimische, Durchreisende oder Radfahrer – bei uns ist jeder willkommen.

Wir vereinen Industrial Chic mit viel Tageslicht und einer einladenden Terrasse. Vom Frühstück bis zum Abendessen verwöhnen wir Sie mit ausgewählten Speisen und Getränken.

Sollten Sie mit unserem Angebot zufrieden sein, freuen wir uns sehr über Ihre Weiterempfehlung! Auch eine positive 5-Sterne-Bewertung bedeutet uns viel, wenn unser Service Ihren Erwartungen entsprochen hat. Wenn etwas mal nicht in Ordnung gewesen sein sollte, bitten wir Sie, uns direkt anzusprechen – nur so können wir uns stetig verbessern.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Alberts Treibhaus.





Karte
online



Speisen

Für den kleinen Hunger oder vorweg

Bruschetta ^{4,5,7} Tomaten Knoblauch Basilikum Ciabatta	10,00 €
Gebeizter Lachs auf Kartoffel-Karotten-Rösti ^{1,2,4,5,7,9} Honig Senf Babyspinat	12,00 €
Würzfleisch vom Strohschwein ^{3,4,7} Baguette Worcestershiresauce	9,50 €
Gegrilltes Käsesandwich ^{3,4,7,9} BBQ-Hähnchen Cheddar Sauerteigtoast	11,50 €
Herbstlich gefüllte Knusperröllchen ^{4,5,6,7,8,9,10} Granatapfel rote Bete Birne Babyspinat Brombeer-Vinaigrette	10,50 €

Aus der Suppenküche

Hausgemachte Soljanka ^{4,5,8,9} Kasseler Kochschinken Zwiebel Gewürzgurken	8,50 €
Kürbiscremesuppe ^{4,5,6,7,8} Hokkaido-Kürbis Ziegenkäse-Parmesan-Crostini Baguette	9,50 €

Feste feiern, wie sie kommen?

Gerne können Sie unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten / Tagungen mieten.
Sprechen Sie uns an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.
Regulärer Küchenschluss 21:30 Uhr



+49 (0)34905 999035



restaurant@hotel-elbebruecke.de

Aus dem Kräutergarten

Kleine Bowl ^{4,5,6,7,9}	5,50 €
Salat mit Wildkräutern geröstete Kerne Vinaigrette	
Große Bowl ^{4,5,6,7,9}	12,00 €
Salat mit Wildkräutern geröstete Kerne Vinaigrette	
wahlweise mit:	
- Hähnchenbruststreifen ^{5,6,7,9}	4,00 €
- Schafskäse im Speckmantel ^{3,5,9}	4,50 €
- Kräutersaitlinge ^{5,6,7,9}	3,50 €

Für den großen Hunger

Treibhaus Burger XXL 2.0 ^{1,3,4,5,6,7,9}	18,50 €
200 g Pulled Beef rauchige BBQ-Sauce Birnen-Zwiebel-Chutney Tomaten Chili-Cheese-Fritten	
Schnitzel vom Strohschwein in Knusperpanade ^{3,7}	18,50 €
Zitrone Salat mit Wildkräutern Fritten mal Anders	
Coq au Vin ^{4,5,6,8,9}	18,50 €
Hähnchenschenkel Schmorgemüse Rotweinbirne Drillingskartoffeln	
Medaillons vom Schweinefilet ^{3,4,7}	19,00 €
Champignons Pfefferrahm-Sauce Kartoffelrösti	
Wildgulasch ^{1,3,4,5,7,9}	19,50 €
Reh / Hirsch Wildschwein Waldpilze Spätzle	
Geschmorte Ochsenbäckchen ^{1,3,4,7}	19,50 €
Broccolini Kirsch-Portweinsauce Serviettenknödel	
Brisket aus der Rinderbrust ^{4,5,9}	20,00 €
Pimientos de Padron Thymian-Kartoffeln Pfefferrahm-Sauce	

Vegetarisch

Pasta Foresta ^{1,3,4,5,7} Frische Linguine Rahm-Kräutersaitlinge Mangold Parmesanspäne	18,00 €
Rahmschwammerl ^{1,3,4,5,7,8,9} Käse-Spinat-Knödel Salat mit Wildkräutern	15,50 €
Bauernfrühstück ^{1,3,7} Kartoffeln Gemüse Ei Gewürzgurke Remouladensauce Salat mit Wildkräutern	14,50 €

Aus dem Meer

Herbstliche Lachs-Pasta ^{1,2,3,7} Frische Linguine Babyspinat Wald - & Wiesenpilze Lachs	19,50 €
---	----------------

Was Süßes zum Schluss

Sandwich vom Eierpfannkuchen ^{1,3,4,5,6,7} Süße Quarkcreme marinierte Beeren Ahornsirup	9,50 €
Spekulatiusmousse ^{1,3,6,7} Rumkirschen geröstetes Mandeleis	9,50 €
Lava Cake mit flüssigem Kern ^{1,3,6,7} Johannisbeereis Sahne Rosmarin	11,50 €

Änderungen vorbehalten, Gültigkeit saisonal begrenzt.

Allergene

¹ Eier, Eiprodukte

² Fisch

³ Milch

⁴ Sellerie

⁵ Schwefeldioxid, Sulphite

⁶ Nüsse

⁷ Glutenhaltiges Getreide

⁸ Schalenfrüchte

⁹ Senf

¹⁰ Sojabohnen

¹¹ Krebstiere

¹² Sesamsamen

¹³ Lupine

¹⁴ Weichtiere





Karte
online



Kinder

Für Kinder bis 14 Jahre

Kindernudeln mit Tomatensauce ^{7,9,10}	5,00 €
Chicken-Crossies mit Pommes ^{1,3,4,7,8,9}	9,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes ^{1,3,7,8,9}	10,50 €
Eierkuchen ^{1,3,7}	4,50 €
Nuss-Nougat-Knödel ^{1,3,4,7,8,10}	10,50 €



Allergene

¹ Eier, Eiprodukte
² Fisch
³ Milch
⁴ Sellerie
⁵ Schwefeldioxid, Sulphite

⁶ Nüsse
⁷ Glutenhaltiges Getreide
⁸ Schalenfrüchte
⁹ Senf
¹⁰ Sojabohnen

¹¹ Krebstiere
¹² Sesamsamen
¹³ Lupine
¹⁴ Weichtiere



+49 (0)34905 999035



restaurant@hotel-elbebruecke.de



Karte
online



Getränke

Alkoholfrei

Tafelwasser / Karaffe mit / ohne Kohlensäure	1,00 l 2,50 €
Säfte von Bauer Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Mango, Multivitamin, Orange, Pink Grapefruit, Johannisbeere, Tomate	0,20 l 3,50 €
Fritz / Flasche Cola, Cola ohne Zucker, Cola-Orange, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Apfelschorle, Rhabarberschorle, Traubenschorle	0,33 l 3,50 €
Fuze Tea / Flasche Pfirsich, Zitrone	0,33 l 3,50 €
Fassbrause Himbeere	0,40 l 3,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry	0,40 l 4,50 €

Biere

Augustiner	0,30 l	0,50 l
Lagerbier Hell	3,00 €	4,50 €
Dunkel	3,00 €	4,50 €
Edelstoff	3,20 €	4,80 €
Weißbier		4,50 €
Radler (gemischt mit Vita Zitrone)	3,00 €	4,00 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei / Flasche		4,50 €
Heineken alkoholfrei / Flasche	3,00 €	

Weine (glas- und flaschenweise)

Bubbles			0,1l	0,75l
Prosecco Serena 1881	Vinicola Serena	Treviso – Italien	5,50 €	29,00 €
Wiltinger Scharzberg	Villa Huesgen	Mosel	8,00 €	50,00 €
Winzersekt Weißburgunder	Thürkind	Saale-Unstrut	8,50 €	54,00 €
Weiss			0,15l	0,75l
Riesling 50° trocken	G.H. von Mumm	Rheingau	6,00 €	29,00 €
Gröster Steinberg Grauburgunder	Thürkind	Saale-Unstrut	7,00 €	37,00 €
Gröster Steinberg Müller-Thurgau	Thürkind	Saale-Unstrut	6,50 €	33,00 €
Rosé			0,15l	0,75l
Spätburgunder Rosé	Borell Diehl	Pfalz - Deutschland	6,50 €	35,00 €
Rot			0,15l	0,75l
Cabernet Sauvignon Qw Barrique	Borell Diehl	Pfalz – Deutschland	6,50 €	39,00 €
„Larinum“ Primitivo Puglia I.G.T.	Farnese	Apulien – Italien	6,50 €	35,00 €
Portugieser	WeinGen Freyburg	Saale – Unstrut	8,00 €	40,00 €
Dornfelder lieblich Qw	Joseph Drathen	Mosel – Deutschland	6,50 €	37,00 €

offene Weine

Weiss			0,15l
Weinschorle			4,50 €
Bacchus Lieblich	Joseph Drathen	Nahe	5,50 €

Weine (flaschenweise)

Weiss			0,75l
Muskateller trocken	Graf Neipperg	Württemberg	39,00 €
Gemischter Satz	Groszer Wein	Burgenland – Österreich	41,00 €
Kanzel Kabinett	Langen Erben	Mosel	47,00 €
Rot			0,75l
Bordeaux Supérieur Rouge	Château Le Gardera	Bordeaux – Frankreich	38,00 €
„Vernaiolo“ Chianti D.O.C.G.	Rocca delle Macie	Toskana – Italien	33,00 €
Rioja Crianza D.O.C.	Bodegas Tarón	Rioja – Spanien	44,00 €
Rote Cuvee	Groszer Wein	Burgenland – Österreich	41,00 €

Alberts Treibstoff

Grappa			4 cl
Grappa Moscato di Nonino		Italien	6,50 €
Grappa Chardonnay di Nonino		Frankreich	6,50 €
Wermut			5 cl
Lillet Blanc		Frankreich	5,00 €
Martini Extra Dry, Martini Bianco, Martini Rosso		Piemont – Italien	5,00 €
Wodka Gorbatschow			5,00 €
+ Cola			+ 1,50 €
Gin & Tonic			
Berliner Brandstifter	Berlin	Fever Tree Tonic	8,50 €
The Illusionist Dry Gin	Dänemark	Fever Tree Tonic	8,50 €
Gordon's Dry	England	Fever Tree Tonic	7,50 €
The Duke	München	Fever Tree Tonic	9,00 €
Liköre			4 cl
Amaro Averna		Sizilien – Italien	5,00 €
Jägermeister		Wolfenbüttel	5,00 €
Campari		Piemont – Italien	5,00 €
+ Orange			+ 1,50 €
Disaronno Amaretto		Lombardei – Italien	5,00 €
Bailey's		Irland	5,00 €
Frangelico		Piemont – Italien	5,00 €
Licellino Limoncello		Italien	4,00 €
Kahlua		Mexico	5,00 €
Nordgold Eierlikör		Nordhausen	2,00 €
Rum			
Barbancourt 8 Jahre		Haiti	7,00 €
The Sentinel Rum		Dänemark	9,00 €
Ron Zacapa Centenario GR 23 Jahre		Guatemala	12,00 €
Tequila			
Jose Cuervo Anejo 1800 Reserva		Mexiko	8,00 €
Olmecca Gold		Mexiko	6,00 €
Whisky			
Bulleit Bourbon		Kentucky – USA	6,00 €
Jack Daniel's Old No. 7		Tennessee – USA	5,00 €
Tullamore Dew		Irland	6,00 €
Glenlivet Founder's Reserve		Speyside – Schottland	9,00 €
Laphroaig 10 Jahre		Islay – Schottland	12,00 €
Johnnie Walker Red Label		Highlands – Schottland	6,00 €
+ Cola			+ 1,50 €
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre		Highlands – Schottland	9,00 €

Cocktails

Aperol Spritz Aperol - Prosecco - Sprudelwasser - Orange	7,00 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc - Thomas Henry Wild Berry	7,00 €
Caipirinha Cachaca - Limette - Rohrzucker	8,50 €
Mojito Rum - Limettensaft - Minze - Rohrzucker - Sprudelwasser	8,00 €
Cosmopolitan Wodka - Cointreau - Limettensaft - Cranberrysaft	8,00 €
Vockerode Mule Wodka - Limettensaft - Spicy Ginger	8,00 €
Long Island Ice Tea Rum - Wodka - Cointreau - Tequila - Gin - Limettensaft - Cola	9,50 €
Tequila Sunrise Tequila - Orangensaft - Grenadine	8,00 €
Whiskey Sour Bourbon - Zuckersirup - Zitronensaft	8,50 €

Mocktails

Virgin Mojito Ginger Ale - Minze - Limette - Sprudelwasser	7,00 €
Shirley Temple Zitronensaft - Limettensaft - Sprudelwasser - Ginger Ale - Grenadine	7,00 €
Sparkling Grapefruit Grapefruitsaft - Sirup - Sprudelwasser - Rosmarin	7,00 €
Alberts Virgin Basil Mule Ginger Ale - Vita Zitrone - Limette - Gurke - Basilikum	6,50 €

Heißgetränke

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Americano	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Moccachino	4,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Decaffeinato	3,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Tee	3,00 €