

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben	8,5
Zum Hauptgericht eine Tasse Suppe	5,0

Salat Bowls

Frischer Wildkräutersalat mit Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Karotte, Prinzessböhnchen, Avocado, dazu frisches Baguettebrot	
➤ Chicken Bowl – mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	15,5
➤ Beef Bowl – mit Streifen vom Rinderfilet	18,5
➤ Salmon Bowl – mit frisch gebratenen Lachswürfeln	17,5
➤ Feta Bowl – mit Feta Käse und grünen Bohnen	16,9
wählen Sie Ihr Dressing: French-Dressing, Balsamico-Dressing	
Kleiner Beilagensalat zur Hauptspeise	6,5
Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark	4,5

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch (180 gr.) mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, Brot & Butter	18,5
Gemischter mediterraner Vorspeisenteller mit Antipasti, Serrano-Schinken, geräuchertem Lachs etc., Brot & Butter	15,5

Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Zwei Tournedos vom Rinderfilet (Black Angus Rind)
mit Sauce Bernaise, frisches mediterranes Gemüse,
La Ratte Kartoffeln 32,5

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Black Angus Rind
Pommes frites und ein frischer Salatteller 26,5

Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Black Angus Rind
Pommes frites und ein frischer Salatteller 33,5

Argentinisches Entrecôte (300 gr.) vom Black Angus Rind
Pommes frites und ein frischer Wildkräutersalat 32,0

wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Steak:

Mediterranes Gemüse	4,0	Portion Kräuterbutter	2,5
Bio-Möhrrchen m. Pinienkernen	4,0	Sauce Bernaise	4,0
Mediterranes Gemüse	4,0	Steaksauce	4,0
Ofenkartoffel mit Sour cream	4,0	Bratkartoffeln	3,5

Wir grillen jedes Steak medium, saftig, nicht blutig.

Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, sprechen Sie uns bitte bei der Bestellung darauf an.

Burger

Hamburger „Old Jug“
mit frischem Laschori-Beef (180 gr.),
Classic-Bun, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln,
Cole Slaw und Pommes frites 17,5

BBQ-Burger
mit frischem Laschori-Beef (180 gr.),
Classic-Bun, amerikanischer Bacon, rote Zwiebeln,
Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites 17,9

Chicken Burger
mit paniertem Hähnchenbrustfilet,
frischer Salat, Tomaten, leichte Remouladensauce
und Pommes frites 15,9

Pulled Duck Burger
mit krossem Enten-Gröstl, Apfelrotkohl,
Pommes frites 18,5

Burger mit Käse + 1,0

Unsere Burger mit frischem Laschori-Beef braten wir medium; saftig, nicht blutig.

Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, sprechen Sie uns bitte bei der Bestellung darauf an.

Unsere Spezialitäten

Original Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	22,5
2 Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ , mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	16,5
Gebratene Berliner Blutwurst - Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser - mit Apfelmus, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,5
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	19,5
Rosa gebratene Lammrückenfilets in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	23,5
Original Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, Bratkartoffeln	21,5
Zarte geschmorte Kalbsbäckchen in einer Rosmarin-Portweinsauce mit Kirschtomaten, Kartoffelstampf, dazu frisches Gemüse der Saison	23,5
„Zürcher Geschnetzeltes“ aus zarten Rinderfiletstreifen mit Champignons, Creme fraiche und Chablis verfeinert, dazu frische Bio-Möhrrchen und Berner Rösti	26,5
Chicken Ko Samui – Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln in Curry-Mandelsauce, Basmatireis	17,5
Schwäbische Maultaschen mit einer Hackfleisch-Gemüsefüllung in Butter und Zwiebeln gebräunt mit Cherrytomaten, auf lauwarmem Rucolasalat, Parmesan	16,9

Unsere Fischspezialitäten

Sylter Fischpfanne mit Lachsfilet, Zander und King Prawn's (Großgarnele) und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, Sauce Bernaise dazu ein gemischter Salatteller und Bratkartoffeln	28,5
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit feiner Zitronenbutter, einem frischen Salatteller und gebutterte Kartoffeln	21,5
Frisches Lachsfilet aus der Butterpfanne mit Sauce Bernaise, mediterranem Gemüse, grünem Spargel, französische Kartoffelchen in der Schale	26,5
Scampi-Pfännchen King Prawns in feinem Olivenöl mit frischen Kräutern, Chili und Knoblauch gebraten, dazu ein Salatteller, frisches französisches Baguette & Butter	23,5
Husumer Fischsuppe mit viel frischem Fisch und Scampi in einer kräftigen Brühe, dazu Baguette und Butter oder Aioli	19,5
Zwei zarte Matjesfilet mit Speckböhnchen, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe, dazu knusprige Bratkartoffeln	16,9



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
auch nach unserer separaten Dessertkarte

Vegetarisches

Frischer Gemüseteller (vegan) mit frischem Marktgemüse der Saison in Tomaten-Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis	17,5
Ofenkartoffel mit frischem Bio-Kräuterquark, dazu ein Wildkräutersalat mit Dressing	15,5
Gemüse Bowl mit frischem Marktgemüse aus der Region, geröstete Kerne, Sprossen und Teriyaki-Sauce, Basmatireis	17,5
Schweizer Käsespätzle mit frischem Wildkräutersalat, Parmesansplitter	17,5

Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Creme fraiche und Mozzarella	
➤ Klassisch - mit Speckwürfelchen, Zwiebeln und frischen Schluppen	15,5
➤ Spezial - mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter	17,5
➤ Vegetarisch - mit Tomatenwürfelchen, frischem Gemüse und frischen Kräutern	15,5

Für unsere kleinen Gäste (bis 8 Jahre)

Kleines Wiener Kalbsschnitzel mit frischen Bio-Möhrrchen und Pommes frites	14,5
Pasta Linguine mit einer frischen Tomatensauce	10,5
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites und frisches Gemüse	11,5

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie von uns sämtliche Informationen zu den in unseren Gerichten vorhandenen allergenen Zutaten. Bitte sprechen Sie unser geschultes Personal daraufhin an. Zusätzlich halten wir für Sie eine Allergiker-Speisekarte zur Einsicht bereit. Zögern Sie nicht, danach zu verlangen.