

Vorspeisen

Brotkorb mit Kräuterquark	4,5
Beef Tatar klassisch (130 gr.) mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, Brot & Butter	23,5
Gemischter Vorspeisenteller „Alter Krug“ mit Antipasti (Zucchini, Tomate, Champignons, Paprika) Serrano-Schinken, ital. Salami, frz. Käse, geräucherter Lachs, Scampi & Brot & Butter	24,5
Norwegischer Räucherlachsteller mit Gravesauce, frische Zitrone, Dillzweig, Baguette & Butter	24,5
Zum Hauptgericht eine Tasse Suppe	6,9

Suppen

Feine Kartoffel-Lauch Suppe „hausgemacht“ (vegetarisch)	11,0
Husumer Fischsuppe mit viel frischem Fisch und Scampi in einer kräftigen Brühe, dazu frisches Baguette und Aioli	25,0

Bitte beachten Sie auch unser saisonales Angebot

Salate

Feiner Wildkräutersalat mit Tomate, Gurke, rote Zwiebel, dazu frisches Baguettebrot	
➤ mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	19,9
➤ mit frisch gebratenen Lachsstreifen	22,0
➤ Rote Bete Salat mit Schafskäse, Wallnüssen, frischer Minze und Balsamicoessig	19,0
Kleiner Beilagensalat zur Hauptspeise	6,9

Gerne verpacken wir Ihre Speisen zum Mitnehmen – hierfür berechnen wir 1,00 € pro Verpackung.

*Liebe Gäste,
Unsere Speisen mit saisonalen und regionalen Zutaten werden täglich frisch
für Sie zubereitet (keine Convenienceprodukte)*

Unsere Spezialitäten

Original Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat + Preiselbeeren	29,9 2,5
2 Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ , mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	21,0
Gebratene Berliner Blutwurst - Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser - mit Apfelmus, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree	24,5
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	24,5
2 gebratene Schweinefiletmedaillons mit Sauce Bernaise und Prinzessböhnchen im Speckmantel, dazu Kroketten	28,5
Original Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, Bratkartoffeln	29,9
Rinderfiletstreifen „Alter Krug“ , kurz angebratene Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons & Schalotten, in einer cremigen Kräuterrahmsauce, dazu knusprige Berner Rösti	33,0
Chicken Koh Samui – Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln in Curry-Mandelsauce, Basmatireis	24,5
Umänderung der Gerichte mit Bratkartoffeln	5,0
Beilagensalat	6,9

Gerne verpacken wir Ihre Speisen zum Mitnehmen – hierfür berechnen wir 1,00 € pro Verpackung.

Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Entrecôte (300gr.) vom Black Angus Rind	32,0
Argentinisches Rumpsteak (200gr.) vom Black Angus Rind	26,0
Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Black Angus Rind	35,0

wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Steak:

Mediterranes Gemüse	5,5	Portion Kräuterbutter	3,5
Pommes Frites	7,0	BBQ-Sauce	4,0
Bratkartoffeln	5,5	Sauce Bernaise	5,0
Prinzessböhnchen	5,5	Trüffel-Mayo	4,5
Kartoffelpüree	7,0		
Beilagensalat	6,9		

Wir grillen jedes Steak medium, saftig, nicht blutig.

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

Unsere klassischen Burger

– aus 100 % Beef –

Hamburger „Old Jug“ mit frischem Beef (200 gr.), Brioche-Bun, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cole Slaw und Pommes frites	22,0
BBQ-Burger mit frischem Beef (200 gr.), Brioche-Bun, amerikanischer Bacon, rote Zwiebeln, Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites	23,5
Veggie Burger mit Gemüse-Pattie, Brioche-Bun, frischer Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel, ColeSlaw und Pommes frites	19,9
Backhendl Burger (Chicken Burger) mit frischen Salat, Gurke, Tomate, leichte Remouladensauce Brioche-Bun und Pommes Frites	23,0
Burger mit extra Käse	+ 2,5

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

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

Gerne verpacken wir Ihre Speisen zum Mitnehmen – hierfür berechnen wir 1,00 € pro Verpackung.

Unsere Fischspezialitäten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet,
mit Spitzkohlgemüse in Rahm
und gebutterte Kartoffeln 33,0

Frisches Lachsfilet aus der Butterpfanne,
mit frischem mediterranem Gemüse, dazu
gebutterte Kartoffeln 33,0

Scampi-Pfännchen
King Prawns in feinem Olivenöl mit frischen Kräutern,
Chili und Knoblauch gebraten, dazu ein Salatteller,
frisches französisches Baguette & Aioli 29,5

Husumer Fischsuppe
mit viel frischem Fisch und Scampi
in einer kräftigen Brühe,
dazu frisches Baguette und Aioli  25,0

Scampi-Pfanne „Royal“
Ein halbes Kilo King Prawns in feinem Olivenöl
mit Chili, Knoblauch und frischen Kräutern gebraten,
dazu dreierlei Dips (Aioli, Sauce Tatar, Cocktailsauce),
frz. Baguette, frischer Salat und Bio-Zitrone 65,0

Ein ganzes Kilo King Prawns in feinem Olivenöl
mit Chili, Knoblauch und frischen Kräutern gebraten,
dazu dreierlei Dips (Aioli, Sauce Tatar, Cocktailsauce),
frz. Baguette, frischer Salat und Bio-Zitrone 95,0

Vegetarisches

Frischer Gemüseteller (vegan)
mit frischem Marktgemüse der Saison in
Tomaten-Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis 23,0

Maultaschen
mit Spinatfüllung, Feta Käse auf
Rucola und Cherrytomaten 19,9

Schweizer Käsespätzle
mit Röstzwiebeln, Parmesansplitter
und einem frischen Salat 21,0

Gerne verpacken wir Ihre Speisen zum Mitnehmen – hierfür berechnen wir 1,00 € pro Verpackung.

Für unsere kleinen Gäste (bis 8 Jahre)

Kleines Wiener Kalbsschnitzel

mit frischen Bio-Möhrrchen und Pommes frites

17,5

Pasta Linguine mit einer frischen Tomatensauce

11,5

Hamburger „Old Jug“ mit frischem Beef (125 gr.),
Brioche-Bun, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln,
und Pommes frites

14,5

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.





Sie planen eine besondere Feier?

Unser Restaurant bietet Ihnen exklusive Räume
für Veranstaltungen aller Art für bis zu 300 Personen.
Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenjubiläum –
wir machen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

✉ Kontaktieren Sie uns unter
events@alter-krug-berlin.de
für individuelle Angebote.