

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch (150 gr.) mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, Brot & Butter	22,0
Gemischter Vorspeisenteller „Alter Krug“ mit Antipasti (Zucchini, Tomate, Champignons, Paprika) Serrano-Schinken, ital. Salami, frz. Käse, geräucherter Lachs, Brot & Butter	22,0
Norwegischer Räucherlachsteller mit Gravesauce, frische Zitrone, Dillzweig, Baguette & Butter	22,0
Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark p. Person	4,5
Zum Hauptgericht eine Tasse Suppe	6,9

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe „hausgemacht“ mit gebratenen Wurstscheiben	10,9
Husumer Fischsuppe mit viel frischem Fisch und Scampi in einer kräftigen Brühe, dazu frisches Baguette und Aioli	24,5
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	19,9
Kleiner Beilagensalat zur Hauptspeise	6,9
Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark p. Person	4,5

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	20,5
Gebratene Berliner Blutwurst - Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser - mit Apfelmus, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree	23,5
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	24,5
2 Schweinefiletmedaillons mit Sauce Bernaise und Prinzessböhnchen, dazu Kroketten	24,5
Rosa gebratene Lammrückenfilets, in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	29,5
Original Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, Bratkartoffeln	29,9
Gemischte Berner Filetpfanne aus Rinder-und Schweinefiletstreifen, mit frischen Champignons, einem Schuß Chablis und Creme fraiche verfeinert, dazu Berner Röstitaler	29,0
Pasta Scampi Pasta Tagliatelle mit Scampi, Knoblauch und Tomatenconcassée in feinem Olivenöl geschwenkt	27,5
Chicken Koh Samui – Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln in Curry-Mandelsauce, Basmatireis	22,5
Umänderung der Gerichte mit Bratkartoffeln	5,0
Beilagensalat	6,9

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.

Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Zwei Tournedos vom Rinderfilet (Black Angus Rind)
mit Sauce Bernaise, frischem mediterranen Gemüse
und La Ratte Kartoffeln

39,5

Argentinisches Rumpsteak (180gr.) vom Black Angus Rind
Pommes frites und ein frischer Salatteller

29,5

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

45,0

wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Steak:

Mediterranes Gemüse	5,0	Portion Kräuterbutter	2,5
Sauce Bernaise	5,5	Steaksauce	3,0
Bratkartoffeln	5,0		

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

19,9

BBQ-Burger
mit frischem Beef (200 gr.),
Brioche-Bun, amerikanischer Bacon, rote Zwiebeln,
Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites

22,0

Veggie Burger
mit Gemüse-Pattie, Brioche-Bun, frischer Salat,
Gurke, Tomate, Zwiebel, ColeSlaw und Pommes frites

18,9

Backendl Burger (Chicken Burger)
mit frischen Salat, Gurke, Tomate, leichte Remouladensauce
Brioche-Bun und Pommes Frites

21,0

Burger mit extra Käse

+ 2,0

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.

Unsere Fischspezialitäten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, mit Spitzkohlgemüse in Rahm und gebutterte Kartoffeln	33,0
Frisches Lachsfilet aus der Butterpfanne, mit tomatisierten frischen Blattspinat, 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	24,5
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	22,0
Maultaschen mit Spinatfüllung, Feta Käse auf Rucola und Cherrytomaten	19,9
Schweizer Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Parmesansplitter und einem frischen Salat	19,9

Für unsere kleinen Gäste (bis 8 Jahre)

Kleines Wiener Kalbsschnitzel

mit frischen Bio-Möhrchen und Pommes frites

17,5

Pasta Linguine mit einer frischen Tomatensauce

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.