

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 Gravedsauce, 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 Baguettbrot	
➤ 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
Rosa gebratene Lammrückenfilets, in Rosmarinjus mit Prinzessböhnen und Kartoffelgratin	29,5
Original Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnen, Bratkartoffeln	29,9
Rinderfiletstreifen Züricher Art mit frischen Champignons, einem Schuß Chablis und Creme fraiche verfeinert, dazu Berner Röstitaler	33,0
Gebratene Berliner Kalbsleber „Berliner Art“, mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und gausgemachten Kartoffelpüree	24,5
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

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.

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

Backhendl 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.

Für unsere kleinen Gäste (bis 8 Jahre)

Kleines Wiener Kalbsschnitzel

mit frischen Bio-Möhren 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.

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