

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben	9,5
Zum Hauptgericht eine Tasse Suppe	5,0
- Bitte beachten Sie auch unser saisonales Angebot -	

Salat Bowls

Frische Salate mit Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Prinzessböhnchen, Quinoa, dazu frisches Baguettebrot	
➤ Chicken Bowl – mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	16,5
➤ Salmon Bowl – mit frisch gebratenen Lachswürfeln	18,5
➤ Feta Bowl – mit Feta Käse und grünen Bohnen	16,9
wählen Sie Ihr Dressing: French-Dressing, Balsamico-Dressing	
Kleiner Beilagensalat zur Hauptspeise	6,9
Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark	4,5

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch (180 gr.) mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, Brot & Butter	19,5
Gemischter Vorspeisenteller „Alter Krug“ mit Antipasti (Zucchini, Tomate, Champignons, Paprika) Serrano-Schinken, ital. Salami, frz. Käse, geräucherter Lachs, Brot & Butter	17,5
Norwegischer Räucherlachsteller mit Gravesauce, frische Zitrone, Dillzweig, Baguette & Butter	17,5

*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 und Preiselbeeren	24,5
2 Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ , mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	18,5
Gebratene Berliner Blutwurst - Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser - mit Apfelsmus, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,5
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	19,5
Hausgemachte Rinderroulade mit der klassischen Sauce handgewickelt mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	21,5
Rosa gebratene Lammrückenfilets in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	25,5
Original Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, Bratkartoffeln	25,5
Zürcher Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Champignons, einem Schuß Chablis und Creme fraiche verfeinert, dazu Berner Röstitaler	26,5
Pasta Scampi Pasta Tagliatelle mit Scampi, Knoblauch und Tomatenconcassée in feinem Olivenöl geschwenkt	22,5
Chicken Ko Samui – Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln in Curry-Mandelsauce, Basmatireis	19,5
Umänderung der Gerichte mit Bratkartoffeln	+ 4,5

Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Zwei Tournedos vom Rinderfilet (Black Angus Rind)
mit Sauce Bernaise, frischem mediterranen Gemüse,
grünem Spargel und La Ratte Kartoffeln 32,5

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Black Angus Rind
Pommes frites und ein frischer Salatteller 28,5

Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Black Angus Rind
Pommes frites und ein frischer Salatteller 36,5

wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Steak:

Mediterranes Gemüse	4,9	Portion Kräuterbutter	3,0
Sauce Bernaise	5,0	Steaksauce	4,0
Bratkartoffeln	4,5		

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 18,5

BBQ-Burger
mit frischem Beef (200 gr.),
Brioche, amerikanischer Bacon, rote Zwiebeln,
Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites 18,9

Chicken Burger
mit paniertem Hähnchenbrustfilet,
Brioche-Bun, frischer Salat, Tomaten,
leichte Remouladensauce und Pommes frites 16,5

Veggie Burger
mit Gemüse-Pattie, Brioche-Bun, frischer Salat,
Gurke, Tomate, Zwiebel, ColeSlaw und Pommes frites 16,9

Burger mit Käse + 1,0

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

Sylter Fischpfanne

mit Lachsfilet, Havelzander und King Prawn's (Großgarnele)
und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, Sauce Bernaise
dazu ein gemischter Salatteller und Bratkartoffeln oder Butterkartoffeln 32,5

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Spitzkohlgemüse in Rahm
und gebutterte Kartoffeln 22,5

Frisches Lachsfilet aus der Butterpfanne

mit Sauce Bernaise, mediterranem Gemüse, grünem Spargel,
dazu französische Kartoffelchen in der Schale 27,5

Scampi-Pfännchen

King Prawns in feinem Olivenöl mit frischen Kräutern,
Chili und Knoblauch gebraten, dazu ein Salatteller,
frisches französisches Baguette & Aioli 25,5

Husumer Fischsuppe

mit viel frischem Fisch und Scampi
in einer kräftigen Brühe,
dazu frisches Baguette und Aioli 22,5

Zwei zarte Matjesfilet

mit Speckböhnchen, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe,
dazu knusprige Bratkartoffeln 17,5



Scampi-Pfanne „Royal“

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
inklusive 2 Gläser (0,1) Sauvignon Blanc vom
Weingut Emil Bauer, Pfalz 89,0

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
Gemüse Bowl mit frischem Marktgemüse aus der Region (Broccoli, Bio-Möhrrchen, Prinzessböhnchen, Champignons), Kichererbsen, geröstete Kerne und Sprossen auf Naturreis mit Sweet-Chili-Sauce	18,5
Schweizer Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Parmesansplitter und einem frischen Salat	17,5
Veggie Burger mit Gemüse-Pattie, Brioche-Bun, frischer Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel, ColeSlaw und Pommes frites	16,9

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	11,5
Kleiner Kinder Burger mit frischem Beef (100 gr.), Brioche-Bun, Tomate, Gurke, Ketchup und Pommes frites	9,9

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.