

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch (150 gr.) mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, Brot & Butter	20,5
Gemischter Vorspeisenteller „Alter Krug“ mit Antipasti (Zucchini, Tomate, Champignons, Paprika) Serrano-Schinken, ital. Salami, frz. Käse, geräucherter Lachs, Brot & Butter	19,5
Norwegischer Räucherlachsteller mit Gravesauce, frische Zitrone, Dillzweig, Baguette & Butter	19,5
Zum Hauptgericht eine Tasse Suppe	6,5

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben	10,9
Husumer Fischsuppe mit viel frischem Fisch und Scampi in einer kräftigen Brühe, dazu frisches Baguette und Aioli	23,5
Bitte beachten Sie auch unser saisonales Angebot	
Freischer ganzer grüner Kopfsalat mit Kräutervinegrette	12,0

Salat Bowls

Frische Salate mit Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Prinzessböhnchen, Quinoa, dazu frisches Baguettebrot	
➤ Chicken Bowl – mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	19,9
➤ Salmon Bowl – mit frisch gebratenen Lachswürfeln	19,9
➤ Feta Bowl – mit Feta Käse und grünen Bohnen	18,5
wählen Sie Ihr Dressing: French-Dressing, Balsamico-Dressing	
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 und Preiselbeeren	27,9
2 Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ , mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	19,5
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
Hausgemachte Rinderroulade mit der klassischen Sauce handgewickelt mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	27,5
Rosa gebratene Lammrückenfilets in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	29,5
Original Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, Bratkartoffeln	28,5
Rinderfiletstreifen Basler Art 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	25,5
Chicken Ko Samui – Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln in Curry-Mandelsauce, Basmatireis	21,5
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 (200 gr.) 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 39,5

wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Steak:

Mediterranes Gemüse	5,0	Portion Kräuterbutter	2,5
Sauce Bernaise	5,5	Steaksauce	5,5
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.

Frischer ganzer grüner Kopfsalat mit Kräutervinegrette 12,0

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 19,5

BBQ-Burger
mit frischem Beef (200 gr.),
Brioche, amerikanischer Bacon, rote Zwiebeln,
Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites 20,5

Veggie Burger
mit Gemüse-Pattie, Brioche-Bun, frischer Salat,
Gurke, Tomate, Zwiebel, ColeSlaw und Pommes frites 17,9

Chicken Burger
mit klassischem Backhähnchen, leichte Remouladensauce,
Pommes Frites 19,9

Burger mit 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 auf Spitzkohlgemüse in Rahm und gebutterte Kartoffeln	28,5
Frisches Lachsfilet aus der Butterpfanne mit Sauce Bernaise, mediterranem Gemüse, dazu französische Kartoffelchen in der Schale	29,5
Scampi-Pfännchen King Prawns in feinem Olivenöl mit frischen Kräutern, Chili und Knoblauch gebraten, dazu ein Salatteller, frisches französisches Baguette & Aioli	28,5
Husumer Fischsuppe mit viel frischem Fisch und Scampi in einer kräftigen Brühe, dazu frisches Baguette und Aioli	23,5
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
Frischer ganzer grüner Kopfsalat mit Kräutervinegrette	12,0

Vegetarisches

Frischer Gemüseteller (vegan) mit frischem Marktgemüse der Saison in Tomaten-Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis	19,5
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

15,5

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.