

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben	8,5
Zum Hauptgericht eine Tasse Suppe	5,0

Salat Bowls

Frische Salate mit Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Prinzessböhnchen,
dazu frisches Baguettebrot

- **Chicken Bowl** – mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen 15,5
- **Beef Bowl** – mit Streifen vom Rinderfilet 19,5
- **Salmon Bowl** – mit frisch gebratenen Lachswürfeln 17,5
- **Feta Bowl** – mit Feta Käse und grünen Bohnen 16,9

wählen Sie Ihr Dressing: French-Dressing, Balsamico-Dressing

Kleiner Beilagensalat zur Hauptspeise	6,5
Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark	4,5

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch (180 gr.) mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, Brot & Butter	18,5
---	------

Gemischter mediterraner Vorspeisenteller mit Antipasti (Zucchini, Tomate, Champignons, Paprika) Serrano-Schinken, geräucherter Lachs, Brot & Butter	16,5
--	------

Norwegischer Räucherlachsteller mit Gravedsauce, frische Zitrone, Dillzweig, Toast und Butter	15,5
--	------

Unsere Spezialitäten

Original Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	23,5
2 Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ , mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	17,5
Gebratene Berliner Blutwurst - Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser - mit Apfelsmus, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree	18,5
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	19,5
Rosa gebratene Lammrückenfilets in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	24,5
Original Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, Bratkartoffeln	24,5
Zarte geschmorte Kalbsbäckchen in einer Rosmarin-Portweinsauce mit Kirschtomaten, Kartoffelstampf, dazu frisches Gemüse der Saison	26,5
Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet	19,5
Chicken Ko Samui – Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln in Curry-Mandelsauce, Basmatireis	17,5
Schwäbische Maultaschen mit einer Hackfleisch-Gemüsefüllung in Butter und Zwiebeln gebräunt mit frischen Spargelstückchen, auf lauwarmem Rucolasalat, Parmesansplitter	17,9

Unsere Fischspezialitäten

Sylter Fischpfanne

mit Lachsfilet, Zander und King Prawn's (Großgarnele)
und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, Sauce Bernaise
dazu ein gemischter Salatteller und Bratkartoffeln

28,5

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit feiner Zitronenbutter, einem frischen Salatteller
und gebutterte Kartoffeln

21,5

Frisches Lachsfilet aus der Butterpfanne

mit Sauce Bernaise, mediterranem Gemüse,
dazu französische Kartoffelchen in der Schale

26,5

Scampi-Pfännchen

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

24,5

Husumer Fischsuppe

mit viel frischem Fisch und Scampi
in einer kräftigen Brühe,
dazu Baguette und Butter oder Aioli

19,5

Zwei zarte Matjesfilet

mit Speckböhnchen, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe,
dazu knusprige Bratkartoffeln

16,9



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
auch nach unserer separaten Dessertkarte

Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Arg. Minutensteak (Huffsteak) vom Rind (200 gr.)
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites
und ein kleiner Salatteller 22,5

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

Argentinisches Entrecôte (300 gr.) vom Black Angus Rind
Pommes frites und ein frischer Salatteller 34,5

wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Steak:

Mediterranes Gemüse	4,0	Portion Kräuterbutter	2,5
Bio-Möhrrchen m. Pinienkernen	4,0	Sauce Bernaise	5,0
Mediterranes Gemüse	4,0	Steaksauce	4,0
Ofenkartoffel mit Sour cream	4,0	Bratkartoffeln	4,0

Wir grillen jedes Steak medium, saftig, nicht blutig.

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

Burger

Hamburger „Old Jug“
mit frischem Laschori-Beef (180 gr.),
Classic-Bun, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln,
Cole Slaw und Pommes frites 17,5

BBQ-Burger
mit frischem Laschori-Beef (180 gr.),
Classic-Bun, amerikanischer Bacon, rote Zwiebeln,
Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites 17,9

Chicken Burger
mit paniertem Hähnchenbrustfilet,
frischer Salat, Tomaten, leichte Remouladensauce
und Pommes frites 15,9

Burger mit Käse + 1,0

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

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

Vegetarisches

Frischer Gemüseteller (vegan) mit frischem Marktgemüse der Saison in Tomaten-Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis	17,5
Ofenkartoffel mit frischem Bio-Kräuterquark, dazu ein Wildkräutersalat mit Dressing	16,5
Gemüse Bowl mit frischem Marktgemüse aus der Region, geröstete Kerne, Sprossen und Teriyaki-Sauce, Basmatireis	17,5
Schweizer Käsespätzle mit frischem Wildkräutersalat, Parmesansplitter	17,5

Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Creme fraiche und Mozzarella	
➤ Klassisch - mit Speckwürfelchen, Zwiebeln und frischen Schluppen	15,5
➤ Spezial - mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter	17,5
➤ Vegetarisch - mit frischem Stangenspargel, Schluppen und frische Kräutern	17,5

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	10,5
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites und frisches Gemüse	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.