

Sei klug - komm zum Alten Krug

Unsere Karte „Take away“ aus dem Restaurant

täglich von 12:00 – 20:00 Uhr

Tel: 030-832 70 00

www.alter-krug-dahlem.de

Berliner Klassiker

Kürbiscremesüppchen / Kartoffelsuppe.....	8,5
Deffiger ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Apfelrotkraut und Kartoffelkloß.....	16,5
2 Königsberger Klopse hausgemacht, Kapernsauce, Kartoffelpüree.....	15,5
Zartes Gänseleber-Pfännchen mit Apfel, Zwiebeln und einem Schuß Rotwein, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree.....	14,5
Große Berliner Kohlroulade "Hausfrauen Art" mit einer herzhaften Bratensauce und Salzkartoffeln.....	15,5

Wild und Geflügel der Saison

Hirschgulasch mit Waldpilzen und Wildkräutern in Landwein geschmort, Apfelrotkohl und geschmelzter Kartoffelkloß.....	18,5
Halbe ofenfrische Ente mit der klassischen Entensauce, Apfelrotkohl und geschmelzter Kartoffelkloß.....	21,5
Ofenfrischer Gänsebraten von Brust & Keule mit der klassischen Sauce, Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß.....	27,9
Eine ganze Gans (ca. 4.500 gr.) für 4-5 Personen - mit klassischer Sauce, Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße - dazu vorab eine Entenconsommé mit feinen Gemüsejulienne.....	138,0

Unsere Spezialitäten

Original Wiener Kalbsschnitzel m. Kartoffel-Gurkensalat.....	21,5
Tournedos vom Rinderfilet, Sc. Bernaise mediterranes Gemüse m. grünem Spargel, frz. Kartoffelchen.....	29,5
Geschnetzelttes "Stroganoff" aus zarten Rinderfiletstreifen m. Rote Bete, Gurke, Creme fraiche, Chablis und Berner Rösti.....	26,5
Goldbraun gebratenes Rotbarschfilet auf Champagnerkraut mit Dijon-Senfbutter und Salzkartoffeln.....	18,5
Frischer Gemüseteller (vegetarisch/vegan) mit frischem Marktgemüse, in Tomaten-Curry-Kokosmilch, Basmatireis.....	16,9

Im Brötchen "auf die Hand"

Hamburger "Old Jug" m. frischem Laschori-Beef.....	7,9
BBQ Burger m. frischem Laschori-Beef, Bacon.....	8,9
Veggie-Burger mit vegetarischem Gemüse-Patty.....	6,9
Pulled Duck Burger (Enten-Gröstl) mit Apfelrotkohl.....	8,9
Bayrischer Leberkäse, süßer Senf mit Cole Slaw im Brötchen.....	6,5
Original Wiener Kalbsschnitzel im Brötchen.....	6,5
Kasslerbraten mit Sauerkraut im Brötchen.....	6,5

Sei klug - komm zum Alten Krug

Angebot des Tages

Während des Lockdowns von 12-16 Uhr

Montag, 23.11.2020

Original Wiener Kalbsschnitzel,
mit mediterranem Pfannengemüse
und Salzkartoffeln

11,0

Dienstag, 24.11.2020

Berliner Eisbein - frisch aus dem Kessel -
mit Sauerkraut, Senf
und Salzkartoffeln

11,0

Mittwoch, 25.11.2020 - *Sehr lecker* -

Zarte gebratene Gänseleber
mit Apfel und Zwiebel im Rotwein-Jus,
dazu hausgemachter Kartoffelstampf

11,0

Donnerstag, 26.11.2020 - *Ein Dankeschön an unsere treuen Gäste* -

Ofenfrischer knuspriger Gänsebraten
mit der traditionellen Gänsesauce,
Apfelrotkohl und geschmelzter Kartoffelkloß

14,5

Freitag, 27.11.2020

Goldgelb gebratenes Rotbarschfilet,
mit Dijon-Senfsauce, Dillkartoffeln
und Omas Gurkensalat

12,5

Wiener Samstag, 28.11.2020 (von 12:00 – 15:00 Uhr)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb,
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

15,5

+++Jetzt NEU+++

Hausgemachtes Gänseschmalz nach Omas Art

kleines Glas. = 3,5
großes Glas = 4,8



Wir wünschen unseren Gästen einen schönen 1. Advent!

Sei klug - komm zum Alten Krug

Gänseessen to Go

in bewährter, traditioneller Qualität

***Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule
mit traditioneller Gänsesauce,
hausgemachtem Apfelrotkraut und Grünkohl,
dazu geschmelzter Kartoffelkloß***

27,9

Ganze Gänse auf Vorbestellung

***Vorab eine Entenconsommé
mit frischen Gemüsejulienne***

***Eine ganze Gans (ca. 4500 g) für 4 - 5 Personen,
knusprig gebraten mit klassischer Gänsesauce,
dazu Schüsseln mit Apfelrotkohl, Grünkohl,
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße***

138,0

***Bestellen Sie schon jetzt für die Vorweihnachtszeit
und die Weihnachtsfeiertage***

Heiligabend, 24.12.2020 – Abholung von 11-14 Uhr

1. Feiertag, 25.12.2020 – Abholung von 11-12 Uhr

2. Feiertag, 26.12.2020 – Abholung von 11-12 Uhr