

Suppen

Tom Kha Gai - die berühmte Hühnersuppe (pikant) mit Zitronengras, Kokosmilch & Gambaspieß	9,9
Kräftige Tafelspitzbrühe mit frischen Gemüsestreifen	7,5
Bouillabaisse – kräftiger Fischeintopf (auf Anfrage nach Tagesangebot)	12,5

Salate

Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln und Rote Bete	9,5
Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln, Rote Bete und gebraten Hähnchenbrustfiletstreifen	13,5
Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln, Rote Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Mandeln	14,5
Kleiner gemischter Beilagensalat zur Hauptspeise	4,9

wählen Sie Ihr Dressing:

- French-Dressing, Balsamico-Dressing, Kräuter-Dressing

Vorspeisen

Fünf Variationen von Vorspeisen im Weckglas serviert; Serrano-Schinken, Räucherlachs, Kräuter-Sahne-Quark, Berliner Currywurst, marinierte Oliven, Brot u. Butter	13,5
Mediterrane Käseauswahl Repertoire vom französischen und italienischen Käse mit frischen Früchten, dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb	13,5

Pasta

Maultaschen mit einer Hackfleisch-Gemüsefüllung,
in Butter und Zwiebeln gebräunt mit Cherrytomaten
auf lauwarmem Rucolasalat mit frischem Parmesan 14,5

Pasta Tagliatelle
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen,
Rosmarin, frischem mediterranen Gemüse
und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten 15,5

Pasta Tagliatelle mit frisch gebratenen Lachsstreifen
in einer leichten Sahnesauce mit frischer Zitrone
und frischen Kräutern abgeschmeckt 16,5

Chicken Ko Samui
Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen
in einer Curry-Mandelsauce mit Broccoli, Paprika,
Frühlingszwiebeln, dazu Basmatireis 16,5



Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen - klassisch
mit Creme fraiche, Mozzarella, Speckwürfelchen,
Zwiebeln und frischen Schluppen 11,5

Flammkuchen - vegetarisch
mit Creme fraiche, Mozzarella, Tomatenwürfelchen,
frischem Gemüse und frische Kräuter 13,5

Flammkuchen - spezial
mit Creme fraiche, Mozzarella,
Parmaschinken und Rucola 13,5

Flammkuchen zur Winterzeit
mit Creme fraiche, Ziegenkäse, geröstete Mandeln
Birne, Honig und Zwiebeln 16,5

Unsere Spezialitäten

Schweineschnitzel „Wiener Art“,
in der Pfanne gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln,
dazu ein gemischter Salatteller 15,9

*Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser
(Goldmedaillengewinner der Blutwurstmeisterschaft)*
Gebratene Berliner Blutwurst mit Apfelmus, Schmorzwiebeln,
Sauerkraut und Kartoffelpüree 15,5

Original Wiener Tafelspitz (vom Alpenmastochsen)
mit einer Meerrettichsahnesauce, frisch geriebener Meerrettich
Buttermöhrchen und Salzkartoffeln 18,5

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln
und hausgemachtem Kartoffelpüree 17,5

Original Wiener Kalbsschnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 19,5

Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit
knusprigen Bratkartoffeln, Sauce Remoulade
und Salatbouquet 18,5

Vegetarisches

Frischer gemischter vegetarischer Gemüseteller
mit Marktgemüse der Saison in
Tomaten-Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis 15,5

Frische handgemachte Rote Bete Gnocchi,
gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen
an Spinat-Kirschtomaten-Sauce 14,5

Frische handgemachte Pasta Tortellacci
mit einer Steinpilzfüllung
auf Pilzrahmsauce und frische Petersilie 16,5

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.

Hauptgerichte

2 Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ zubereitet, mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	14,9
Erlesene Lammrückenfilets, rosa gebraten in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	19,5
Original Zwiebelrostbraten (Steakfleisch vom Rind) mit Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, dazu knusprige Bratkartoffeln	19,5
Hamburger „Old Jug“ Hausgemachter Burger mit frischem Laschori-Beef (180 gr.), Classic-Bun, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Gürkchen, Cole Slaw und Pommes frites	12,9
- mit Käse	13,9
BBQ-Burger Hausgemachter Burger mit frischem Laschori-Beef (180 gr.), Classic-Bun, amerikanischer Bacon, rote Zwiebeln, Gürkchen, Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites	14,9
- mit Käse	15,9
<i>Wir braten jeden Burger medium; saftig, nicht blutig. Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, sprechen Sie uns bitte bei der Bestellung darauf an.</i>	
Brotkorb mit Quark oder Butter	4,5

Fisch

Zwei holländische Matjesfilet nach Hausfrauenart, mit einer Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Butterkartoffeln	15,5
Frisch gebratenes Lachsfilet auf tomatisiertem Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln	19,5
Havelzander, auf der Haut gebraten, auf Spitzkohl in Rahm, dazu gebutterte Kartoffeln	19,5
Scampi-Pfännchen - in feinem Olivenöl mit frischen Kräutern, Chili und Knoblauch gebraten, Beilagensalat	19,5

Steaks & mehr vom Grill

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Grill an Sauce Café de Paris, Prinzessbohnen, dazu Pommes frites	24,5
Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Grill mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites	23,5
Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Grill mit Kräuterbutter, Salatteller, Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites	28,5
Gemischte Filetpfanne von Rind- und Schweinefilet (jeweils 100 gr.) mit frischem gebratenen Gemüse und Pommes frites	22,5



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und frischen Vichykarotten	7,5
Pasta Linguine mit einer frischen Tomatensauce	7,5
½ Flammkuchen mit Salami und Tomaten	5,5
Eine Kugel Eis – Vanille, Schokolade oder Erdbeer	2,6