

## Suppen

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

## Salate

<b>Bunter gemischter Salat mit Rucola, Blattsalaten, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln und Rote Bete</b>	<b>10,5</b>
<b>Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln, Rote Bete und gebraten Hähnchenbrustfiletstreifen</b>	<b>13,5</b>
<b>Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln, Rote Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und karamellisierte Walnüsse</b>	<b>15,5</b>
<b>Kleiner gemischter Beilagensalat zur Hauptspeise</b>	<b>5,5</b>

wählen Sie Ihr Dressing:

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

## Vorspeisen

<b>Fünf Variationen von Vorspeisen im Weckglas serviert; Serrano-Schinken, Räucherlachs, Kräuter-Sahne-Quark, Berliner Currywurst, marinierte Oliven, Brot u. Butter</b>	<b>14,5</b>
<b>Mediterrane Käseauswahl Repertoire vom französischen und italienischen Käse mit frischen Früchten, dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb</b>	<b>14,5</b>

# 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 „Spargel“ mit Creme fraiche, Mozzarella, Schinken, frischen Spargelstückchen und Sc. Hollandaise	16,5

## Unsere Spezialitäten

Schweineschnitzel „Wiener Art“,  
in der Pfanne gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln,  
dazu ein gemischter Salatteller 16,9

*Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser  
(Goldmedaillengewinner der Blutwurstmeisterschaft)*  
Gebratene Berliner Blutwurst mit Apfelmus, Schmorzwiebeln,  
Sauerkraut und Kartoffelpüree 16,5

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

Original Wiener Kalbsschnitzel  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 20,5

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

Für Umänderungen der Gerichte mit Bratkartoffeln berechnen wir 3,50 pro Portion.

## 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

### 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	20,5
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

*Wir braten jeden Burger medium; saftig, nicht blutig.*

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

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	20,5
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
„Züricher Geschnetzeltes“ aus zarten Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons, Creme fraiche und einem Schuß Chablis verfeinert, dazu Berner Rösti und ein kleiner Salat	24,0



## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und frischen Vichykarotten	7,9
Pasta Linguine mit einer frischen Tomatensauce	7,9
½ Flammkuchen mit Salami und Cherrytomaten	5,9