

Frühstückskarte

Montag bis Samstag

von

10.00 bis 13.00 Uhr

Kleines Frühstück „Alter Krug“

2 Brötchen, Butter, Konfitüre oder Honig

Scheibe Käse, Scheibe Salami,

1 gekochtes Bio-Ei & frische Früchte

6,9

Vital-Käse-Frühstück

2 dunkle Brötchen, kleine gemischte Käseplatte,

Butter, Konfitüre oder Honig, Kräuterquark,

1 gekochtes Bio-Ei & frische Früchte

9,9

Großer Frühstücksteller „Alter Krug“

mit gemischtem Brotkorb (Brötchen, Baguettebrot, dunkles Brot),

gemischte Aufschnittplatte mit Wurst, Käse und Parmaschinken,

Kräuterquark, Butter, Konfitüre oder Honig,

1 gekochtes Bio-Ei & frische Früchte

10,9

Lachsfrühstück „Alter Krug“

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, 2 Scheiben Toastbrot,

Salatbouquet, Butter & 1 Glas Prosecco

12,5

½ belegtes Brötchen mit Räucherlachs,

Sahnemeerrettich & Dillzweig

3,8

½ belegtes Brötchen mit Parmaschinken & Delikatessgurke

3,8

Wir belegen Ihr Brötchen auch gerne frisch nach Ihren Wünschen!

z.B. Salami, Ei, gekochter Schinken, Käse

3,8

Frisch zubereitete Eierspeisen

3 Spiegel- oder Rühreier, Brötchen & Butter

6,9

3 Spiegel- oder Rühreier mit gekochtem Schinken,

Brötchen & Butter

7,9

3 Spiegel- oder Rühreier mit amerikanischem Bacon,

Brötchen & Butter

8,5

Deftiges Bauernfrühstück aus 3 Eiern mit Zwiebeln,

Delikatessgurke, Bratensauce

13,5

Suppen

Tom Kha Gai - die berühmte Hühnersuppe (pikant) mit Zitronengras, Kokosmilch & Gambaspieß	9,9
Kräftige Tafelspitzbrühe mit frischen Gemüsestreifen	7,5
Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben	7,9

Salate

Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln und Rote Bete	10,5
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	16,5
Rucolasalat mit Rinderfiletstreifen, Cherrytomaten, Zwiebeln und Parmesansplitter	17,5
Kleiner gemischter Beilagensalat zur Hauptspeise wählen Sie Ihr Dressing:	5,5

- French-Dressing, Balsamico-Dressing

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch (180 gr.) mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, dazu frisches Brot und Butter	18,5
Fünf Variationen von Vorspeisen im Weckglas serviert; Serrano-Schinken, Räucherlachs, Kräuter-Sahne-Quark, Berliner Currywurst, marinierte Oliven, Brot u. Butter	14,5
Burrata (Büffelmozzarella) auf Rucolasalat Basilikumpesto, Kirschtomaten, Kürbiskerne und schwarzer Quinoa	14,5

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
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 - spezial mit Creme fraiche, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	14,5
Flammkuchen der Saison mit Creme fraiche, Ziegenkäse, Walnuß, Birne, Honig und Zwiebeln	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

Original Wiener Rezept
Tafelpitz in kräftiger Rinderbrühe
auf Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse,
in einer Messing-Kasserolle serviert,
dazu hausgemachter Apfelkren (Apfel-Meerrettich) 24,5



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

Sylter Fischtopf „Spezial“
mit Havelzander, Lachsfilet, Scampis
in einer kräftigen Brühe,
dazu frisches Stangenweißbrot und Butter 18,5

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 mit Senf bestrichen dazu 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
Umänderungen der Gerichte mit Bratkartoffeln	3,5

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

Steaks & mehr vom Grill

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Grill mit Kräuterbutter, Salatteller 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
Original Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Creme fraiche, frischen Champignons und einem Schuß Chablis verfeinert, dazu Berner Rösti	25,5



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und frischen Vichykarotten	7,9
Pasta Linguine mit einer frischen Tomatensauce	7,9
Kleines Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und frischem Gemüse	13,5

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.