

Suppen

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

Salate

Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten und Gurken, rote Zwiebeln und Rote Bete	10,5
Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Rote Bete und gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	13,5
Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Rote Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Mandeln	16,5
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
Matjestatar mit Creme fraiche, Rote Bete, Tomate, Gürkchen, rote Zwiebel und Dillzweig auf großem Röstitaler	15,5

Pasta

Maultaschen mit einer Hackfleisch-Gemüsefüllung, in Butter und Zwiebeln gebräunt mit Cherrytomaten auf lauwarmem Rucolasalat mit frischem Parmesan	14,5
Pasta Linguine mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Kräutern, mediterranem Gemüse in einer leichten Rosmarin-Kräutersauce	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 Salateller 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

Wiener Kalbsschnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
und Preiselbeeren 21,5

„Züricher Geschnetzertes“ aus zarten
Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons,
Creme fraiche und einem Schuß Chablis verfeinert,
dazu Berner Röstli und ein kleiner Salateller 25,5

Fisch

Zwei Matjesfilet mit Speckböhnchen,
Gewürzgurke, rote Zwiebelringe,
dazu knusprige Bratkartoffeln 15,5

Frisch gebratenes Lachsfilet
auf tomatisiertem Blattspinat
und 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 und 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 Lavastein-Grill

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Lavastein-Grill mit Kräuterbutter, Salatteller Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites	24,5
Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Lavastein-Grill mit Kräuterbutter, Salatteller, Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites	31,5
Argentinisches Entrecôte (Rib Eye Steak ca. 300 gr.) vom Lavastein-Grill mit Prinzessböhnchen, gemischter Salatteller und Pommes frites	26,5



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.