

Suppen

Tom Kha Gai - die berühmte Hühnersuppe (pikant) mit Zitronengras, Kokosmilch & Gambaspieß	9,9
Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben	7,9
Zum Hauptgericht eine Tasse Suppe	5,0

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	14,5
Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Rote Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Mandeln	16,5
Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurken, Avocado und Streifen vom Rinderfilet	17,5
Kleiner gemischter Beilagensalat zur Hauptspeise wählen Sie Ihr Dressing: • French-Dressing, Balsamico-Dressing	5,5

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 Röstfitaler	15,5
Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark	4,5

Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Lavastein-Grill, dazu Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites, gemischter Salatteller	24,5
Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Lavastein-Grill, dazu Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites, gemischter Salatteller	31,5
Argentinisches Entrecôte vom Lavastein-Grill, (Rib Eye Steak ca. 300 gr.), dazu Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites, gemischter Salatteller	28,5
Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet	19,5

wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Steak:

Grüne Bohnen	4,5	Portion Kräuterbutter	2,0
Vichykarotten m. Pinienkernen	4,5	Sauce Bernaise	4,5
Mediterranes Gemüse	4,5	Steaksauce	3,5
Wedges Kartoffeln	3,5	Grüner Pfefferjus	3,5

Wir grillen jedes Steak medium, saftig, nicht blutig.

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

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

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 17,5

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln
und hausgemachtem Kartoffelpüree 18,5

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 Rösti und ein kleiner Salatteller 25,5

Etwas ganz Besonderes
Zarte geschmorte Kalbsbäckchen
in einer Rosmarin-Portweinsauce mit Kirschtomaten
an Pastinakenpüree, dazu frisches Gemüse der Saison 23,5

Maultaschen mit einer Hackfleisch-Gemüsefüllung,
in Butter und Zwiebeln gebräunt mit Cherrytomaten
auf lauwarmem Rucolasalat mit frischem Parmesan 15,5

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

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 15,5

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	14,5
- mit Käse	15,5
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>	
Umänderungen der Gerichte mit Bratkartoffeln	3,5

Elsässer Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen - klassisch mit Creme fraiche, Mozzarella, Speckwürfelchen, Zwiebeln und frischen Schluppen	13,5
Elsässer Flammkuchen - spezial mit Creme fraiche, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	15,5
Elsässer Flammkuchen – vegetarisch mit Creme fraiche, Mozzarella, Tomatenwürfelchen, frischem Gemüse und frischen Kräutern	14,5
Elsässer Flammkuchen – sweet mit Creme fraiche, Apfelscheiben, Zimt & Zucker und gerösteten Mandeln	12,5

Neu im Alten Krug

Frisch vom Fischmarkt

Fangfrisches Wildwasser-Lachsfilet
aus Island (A.S.C. zertifiziert)
in Olivenöl gebraten, mit grünem Spargel,
frischem tournierten Gemüse, La Ratte Kartoffeln
und ein gemischter Salatteller 31,5

Loup de Mer (Wolfsbarsch) – ca. 350 gr.
in Olivenöl gebraten mit frischem Rosmarin,
dazu La Ratte Kartoffeln und ein gemischter Salateller 28,5



Zwei Matjesfilet mit Speckböhnchen,
Gewürzgurke, rote Zwiebelringe,
dazu knusprige Bratkartoffeln 16,9

Havelzander, auf der Haut gebraten,
auf Spitzkohl in Rahm,
dazu gebutterte Kartoffeln 19,5

Scampi-Pfännchen mit „King Prawns“
in feinem Olivenöl mit frischen Kräutern,
Chili und Knoblauch gebraten, Beilagensalat 22,5

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

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.