

Suppen

| | |
|---|-----|
| Tom Kha Gai - die berühmte Hühnersuppe (pikant) mit Zitronengras, Kokosmilch & Gambaspieß | 9,9 |
| Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben | 8,5 |
| Zum Hauptgericht eine Tasse Suppe | 5,0 |

Salate

| | |
|--|------|
| Frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln und Rote Bete | 9,5 |
| ➤ mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen | 14,5 |
| ➤ mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Mandeln | 16,5 |
| ➤ mit Streifen vom Rinderfilet und Parmesansplitter | 17,5 |
| Kleiner gemischter Beilagensalat zur Hauptspeise | 5,5 |
| wählen Sie Ihr Dressing: | |
| ➤ 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 |
| Thunfisch-Avocado-Salat auf einem frischen Salatbett mit Bio-Ei, Frühlingszwiebeln und Limettensaft, Brot und Butter | 14,5 |
| Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark | 4,5 |

Jeden Sonntag von 10-14 Uhr großes Brunchbüfett – Reservierung wird empfohlen

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

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

Etwas ganz Besonderes

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

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

Vegetarisches

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

Maultaschen mit Gemüsefüllung -
Spinat, Möhrchen, Lauch und Grieß,
in Butter und Zwiebeln gebräunt auf lauwarmem Rucolasalat
mit frischem Parmesan 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 | 15,5 |
| Erlesene Lammrückenfilets, rosa gebraten in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin | 22,5 |
| 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, karamellisierten 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, karamellisierten Zwiebeln, 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 mit Creme fraiche, Mozzarella

- Klassisch mit Speckwürfelchen
Zwiebeln und frischen Schluppen 13,5
- Spezial mit Parmaschinken und Rucola 15,5
- Vegetarisch mit Tomatenwürfelchen
frischem Gemüse und frischen Kräutern 14,5
- Sweet mit Apfelscheiben, Zimt & Zucker
und gerösteten Mandeln 12,5

Unsere Fischspezialitäten

| | |
|---|-------------|
| Gebratene gemischte Fischplatte Sylter Art mit Lachsfilet, Zander und King Prawn's (Großgarnele) mit frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, Sauce Bernaise dazu ein gemischter Salatteller und Bratkartoffeln | 28,5 |
| Havelzander, an der Haut kross gebraten, mit Zitronenbutter, einem frischen Salat der Saison und frisch geschälte Dillkartoffeln | 19,5 |
| In der Butterpfanne gebratenes Lachsfilet auf tomatisiertem Babyblattspinat dazu französische Kartoffelchen in der Schale | 20,5 |
| 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 |
| Zwei zarte Matjesfilet mit Speckböhnchen, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe, dazu knusprige Bratkartoffeln | 16,9 |



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.