

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 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
Gemischter mediterraner Vorspeisenteller mit Serrano-Schinken, geräuchertem Lachs etc., 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

Ofenfrische Maispoulardenbrust
auf frischem Spargelrisotto (grün/weiß),
dazu ein kleiner Salatteller 18,5

Ofenfrische Maispoulardenbrust
auf einer Tomaten-Paprika-Sauce
und frische Pasta Linguine, kleiner Salatteller 16,5

Maultaschen mit einer Hackfleisch-Gemüsefüllung
in Butter und Zwiebeln gebräunt mit Cherrytomaten
auf lauwarmem Rucolasalat, Parmesan 16,5

Vegetarisches

Frischer gemischter vegetarischer/veganeer Gemüseteller
mit Marktgemüse der Saison in
Tomaten-Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis 16,5

Frisches Spargelrisotto
mit Beelitzer Spargel (grün/weiß) mit Parmesansplitter 16,5

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.