

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	18,5
Kleiner gemischter Beilagensalat zur Hauptspeise	5,5
wählen Sie Ihr Dressing: French-Dressing, Balsamico-Dressing	
Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark	4,5

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch (180 gr.) mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, Brot & Butter	18,5
Gemischter mediterraner Vorspeisenteller mit Serrano-Schinken, geräuchertem Lachs etc., Brot & Butter	14,5

Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.)

dazu Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites,
gemischter Salatteller

24,5

Argentinisches Rinderfilet (200 gr.)

dazu Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites,
gemischter Salatteller

31,5

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	2,5
Vichykarotten m. Pinienkernen	4,5	Sauce Bernaise	4,5
		Steaksauce	3,5
Mediterranes Gemüse	4,5	Bratkartoffeln	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.

Burger

Hamburger „Old Jug“

Hausgemachter Burger mit frischem Laschori-Beef (180 gr.),
Classic-Bun, frischer Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln,
Gürkchen, Cole Slaw und Pommes frites

15,5

- mit Käse

16,5

BBQ-Burger

Hausgemachter Burger mit frischem Laschori-Beef (180 gr.),
Classic-Bun, amerikanischer Bacon, karamellisierten Zwiebeln,
Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites

15,9

- mit Käse

16,9

Veggie-Burger

Hausgemachter Burger mit vegetarischem Gemüse-Patty, Classic-Bun,
frischer Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Gürkchen,
Cole Slaw und Pommes frites

14,9

- mit Käse

15,9

Unsere Burger mit frischem Laschori-Beef braten wir medium; saftig, nicht blutig.
Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, sprechen Sie uns bitte bei der Bestellung darauf an.

Unsere Spezialitäten

Schweineschnitzel „Wiener Art“ , in der Pfanne gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein gemischter Salatteller	17,5
2 Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ , mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	15,5
Gebratene Berliner Blutwurst - Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser - mit Apfelmus, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,5
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	19,5
Original Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	21,5
Rosa gebratene Lammrückenfilets in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	23,5
Original Zwiebelrostbraten mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, Bratkartoffeln	20,5
Zarte geschmorte Kalbsbäckchen in einer Rosmarin-Portweinsauce mit Kirschtomaten, Kartoffelstampf, dazu frisches Gemüse der Saison	23,5
Gebratene Maispouardenbrust auf Schweizer Steinpilzrisotto mit frischer Petersilie und Parmesansplitter	20,5
Schwäbische Maultaschen mit einer Hackfleisch-Gemüsefüllung in Butter und Zwiebeln gebräunt mit Cherrytomaten, auf lauwarmem Rucolasalat, Parmesan	16,5
Umänderungen der Gerichte mit Bratkartoffeln	3,5
Verpackungsmaterial berechnen wir mit	1,5

Unsere Fischspezialitäten

Sylter Fischpfanne

mit Lachsfilet, Zander und King Prawn's (Großgarnele)
und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, Sauce Bernaise
dazu ein gemischter Salatteller und Bratkartoffeln

28,5

Kross gebratenes Havelzanderfilet

mit Nussbutter (gebräunte geklärte Butter),
frischem saisonalen Gemüse und gebutterte Dillkartoffeln

21,9

Frisches Lachsfilet aus der Butterpfanne

mit Sauce Bernaise, mediterranem Gemüse,
grünem Spargel, französische Kartoffelchen in der Schale

26,5

Scampi-Pfännchen

King Prawns in feinem Olivenöl mit frischen Kräutern,
Chili und Knoblauch gebraten, dazu ein Salatteller,
frisches französisches Baguette & Butter

23,5

Husumer Fischsuppe

mit viel frischem Fisch und Scampi
in einer kräftigen Brühe,
dazu Baguette und Butter oder Aioli

19,5

Zwei zarte Matjesfilet

mit Speckböhnchen, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe,
dazu knusprige Bratkartoffeln

16,9



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
auch nach unserer separaten Dessertkarte

Vegetarisches

Frischer Gemüseteller (vegetarischer/vegan) mit frischem Marktgemüse der Saison in Tomaten-Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis	16,9
Schweizer Steinpilzrisotto mit Steinpilzen, frischer Petersilie, Parmesansplitter und ein kleiner Salatteller	18,5

Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Creme fraiche und Mozzarella	
➤ Klassisch - mit Speckwürfelchen, Zwiebeln und frischen Schluppen	14,5
➤ Spezial - mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter	17,5
➤ Vegetarisch - mit Tomatenwürfelchen, frischem Gemüse und frischen Kräutern	15,5

Für unsere kleinen Gäste (bis 8 Jahre)

Kleines Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und frischem Gemüse	13,5
Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und frischen Vichykarotten	8,5
Pasta Linguine mit einer frischen Tomatensauce	8,5

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.