



# Alter Krug

Dahlem

## Tagesgerichte

Vom 19.10. bis 24.10.2020  
von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

### Montag, 19.10.2020

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten,  
mit einer deftigen Bratensauce,  
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

11,0

### Dienstag, 20.10.2020 - *highlight* -

Zarte Ochsenbrust, in einer kräftigen Brühe gekocht,  
mit einer Meerrettich-Sahne-Sauce,  
frische BIO-Möhrrchen und Petersilienkartoffeln

11,0

### Mittwoch, 21.10.2020

Unsere Berliner Kohlroulade „Hausfrauen Art“  
mit pikanter Speck-Kümmel-Sauce  
und Salzkartoffeln

11,0

### Donnerstag, 22.10.2020 - *Unser Klassiker* -

¼ ofenfrische Ente – Laschori-Qualität -  
mit unserer klassischen Entensauce,  
hausgemachtem Apfelrotkohl und Butterkloß

11,0

### Freitag, 23.10.2020

Frisch gebratenes Rotbarschfilet,  
mit einer leichten Zitronenbuttersauce,  
auf Rote-Bete-Risotto und Salatbeilage

12,5

### Wiener Samstag, 24.10.2020 (von 12:00 – 15:00 Uhr)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb,  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

14,5



Auch weiterhin alle Gerichte und Getränke AUSSER HAUS

# Alter Krug

Dahlem

## Martinsgansessen

***in bewährter, traditioneller Qualität***

***Unser Angebot am 11.11.2020***

***- auch außer Haus auf Vorbestellung -***

***Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule  
mit traditioneller Gänsesauce,  
hausgemachtem Apfelrotkraut und Grünkohl,  
dazu geschmelzter Kartoffelkloß***

*25,5*

## ***Ganze Gänse auf Vorbestellung***

***Vorab eine Entenconsommé  
mit frischen Gemüsejulienne***

***Eine ganze Gans (ca. 4500 g) für 4 - 5 Personen,  
knusprig gebraten mit klassischer Gänsesauce,  
dazu Schüsseln mit Apfelrotkohl, Grünkohl,  
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße***

*138,0*

***Wir bitten um rechtzeitige Reservierung Ihrer Martinsgans.***