

# Alter Krug

Dahlem

## Sommer 2021

Frisches Pfifferlingsrahmsüppchen mit Petersilie und Stangenweißbrot	10,5
Original Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	22,5
Frische Pfifferlinge „natur“ (beste Qualität) mit Speck, Zwiebeln und Petersilie zubereitet, dazu Butterkartoffeln	
➤ mit Rühreiern	24,5
➤ mit Original Wiener Kalbsschnitzel	28,5
➤ mit frisch gebratenem norwegischem Lachsfilet	28,5
➤ mit Argentinischem Rumpsteak	32,0
Pasta Linguine mit frischen Pfifferlingen (beste Qualität) - <i>vegetarisch</i> in leichtem Rahm mit Petersilie und Weißwein abgeschmeckt	19,5
Zwei Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	15,5
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	19,5
Gebratene Berliner Blutwurst mit Apfelmus, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,5
Hausgemachte Rinderroulade mit der klassischen Sauce handgewickelt mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	18,5
Original Zwiebelrostbraten mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen und knusprige Bratkartoffeln	20,5
Tournedos vom Rinderfilet, Sc. Bernaise, mediterranes Gemüse, frischer Spargel, frz. Kartoffelchen	29,5
„Zürcher Geschnetzeltes“ aus zarten Rinderfiletstreifen mit Champignons, Creme fraiche und Chablis verfeinert, dazu Berner Rösti	26,5
Chicken Ko Samui – Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln in Curry-Mandelsauce, Basmatireis	16,5
<i>vegetarisch/vegan</i> - Frischer Gemüseteller mit Marktgemüse der Saison in Tomaten-Curry-Kokosmilch, Basmatireis	16,9
Zwei zarte Matjesfilet mit Speckböhnchen, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe, dazu knusprige Bratkartoffeln	16,9
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit feiner Zitronenbutter, einem frischen Salatteller und gebutterte Kartoffeln	20,5

# Alter Krug

Dahlem

## Sommer 2021

### Unsere Salat-Bowls

Frischer Wildkräutersalat, Tomate, Gurke, Radieschen, rote Zwiebel, Karotte, Rote Bete, Prinzessböhnchen, Avocado

- Chicken Bowl – m. gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen 15,5
- Beef Bowl – m. Streifen vom Rinderfilet 18,5
- Salmon Bowl – m frisch gebratenen Lachswürfeln 17,5
- Feta Bowl – mit Fetakäse 16,9
- Bowl of Chanterelles - m. frischen gebratenen Pfifferlingen 18,5

Kleiner gemischter Beilagensalat zur Hauptspeise 6,5

Zusätzlicher Brotkorb mit Kräuterquark 4,5

### Hamburger „Old Jug“

mit frischem Laschori-Beef (180 gr.), frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cole Slaw und Pommes frites 16,5

- mit Käse 17,5

### BBQ-Burger

mit frischem Laschori-Beef (180 gr.), Bacon, rote Zwiebeln BBQ-Sauce, Pommes frites 16,9

- mit Käse 17,9

### Chicken Burger

mit paniertem Hähnchenbrustfilet, leichte Remouladensauce, Pommes frites 14,9

- mit Käse 15,9

## Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Lavastein-Grill, Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites, dazu ein frischer Salatteller 25,5

Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Lavastein-Grill, Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites, dazu ein frischer Salatteller 31,5

Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade, knusprige Bratkartoffeln, Salatbouquet 19,5

*Wir grillen jedes Steak medium, saftig, nicht blutig.*

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

### Elsässer Flammkuchen mit Creme fraiche und Mozzarella

- Klassisch – mit Speckwürfelchen, Zwiebeln und frischen Schuppen 15,5
- Spezial – mit Parmaschinken, Rucola u. Parmesansplitter 17,5
- Saison – mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Petersilie 18,5

# Alter Krug

Dahlem

## Erfrischungsgetränke

Fritz Kola, Fritz Kola light (Flasche)	0,2 l	2,9
Fritz Limo Orange (Flasche) <sup>1+3+9</sup>	0,2 l	2,9
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l	3,8
Almdudler (Flasche)	0,35 l	3,8
Selters Classic (Flasche)	0,25 l	2,9
Selters Classic (Flasche)	0,75 l	7,5
Selters Naturell (still)	Fl.0,25 l	2,9
Selters Naturell (still)	Fl.0,75 l	7,5
Schweppes -		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale (Flasche) <sup>1 . 10</sup>	0,2 l	3,5

## Biere - frisch vom Faß -

Berliner Pilsner	0,3 l	3,8
	0,4 l	4,7
Paulaner Münchner Hell	0,5 l	4,9
Märkischer Landmann	0,3 l	3,8
Radler - Orangenlimonade mit Bier <sup>1</sup>	0,4 l	4,5
Alsterwasser – Sprite mit Bier <sup>1</sup>	0,4 l	4,5

## Flaschenbiere

Kristall-Weizenbier	0,5 l	4,9
Hefe-Weizenbier	0,5 l	4,9
Dunkles Hefe-Weizenbier	0,5 l	4,9
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,9
Jever Fun – alkoholfrei	0,33 l	4,3
Berliner Weiße – rot/ grün <sup>1</sup>	0,33 l	4,5

# Alter Krug

Dahlem

## *Sekt & Champagner*

Prosecco Mionetto	0,1l	7,0
Crémant de Loire	0,1l	7,0
Aperol Spritz mit Prosecco	0,2l	8,0
Hugo – Prosecco mit Holunderblüte	0,2l	8,0
Moët & Chandon – Piccolo	0,2l	24,5



## *Flaschenweine weiß*

<b>Grauburgunder Oberbergener Bassgeige</b> trocken - Franz Keller, Baden	0,75 l	38,0
<b>Kaitui, Sauvignon Blanc</b> Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	38,0
<b>Riesling „Blue Label“, trocken</b> Weingut Josef Leitz, Rheingau	0,75 l	27,0

## *Flaschenweine rot*

<b>Spätburgunder „Kaiserstuhl“, trocken</b> Weingut Schwarzer Adler, Baden	0,75 l	34,0
<b>Chianti Rufina Riserva DOC</b> Castello di Nipozzano, Toskana	0,75 l	45,0
<b>Brunello di Montalcino DCG</b> Castel Giocondo, Toskana	0,75 l	85,0

## *Offene Weißweine*

<b>Riesling „Tag Für Tag“, trocken</b> Frankhof Weinkontor, Pfalz	0,2 l	6,0
<b>Grauburgunder „Tag für Tag“</b> Frankhof Weinkontor, Pfalz	0,2 l	6,9
<b>La Scala Chardonnay delle Venezie</b> Ruben, Venetien	0,2 l	6,0

## *Offene Roséweine*

<b>Spätburgunder Rosé</b> Weingebiet Pfalz	0,2 l	6,5
<b>Weinschorle – weinhaltiges Getränk</b>	0,2 l	6,0

## *Offene Rotweine*

<b>Spätburgunder „Tag für Tag“, trocken</b> Kellerei Frankhof, Pfalz	0,2 l	6,5
<b>Cabernet Sauvignon „Fleurion“</b> Vignerons de la Vicomté, Languedoc-Roussillon	0,2 l	6,0