

# Alter Krug

Dahlem

## Spätsommer 2021

Frisches Steinpilzsüppchen mit Petersilie und Stangenweißbrot	10,5
Original Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	22,5
Original Wiener Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen- mit frischer Petersilie in Butter geschwenkt - und handgeschälte Bio-Kartoffeln	28,5
Frische Steinpilze in leichtem Petersilienrahm auf Pasta Tagliatelle mit Rucola und Parmesansplitter	19,9
Zwei Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	16,5
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	19,5
Zarte geschmorte Kalbsbäckchen in einer Rosmarin-Portweinsauce mit Kirschtomaten, Kartoffelstampf, dazu frisches Gemüse der Saison	23,5
Original Zwiebelrostbraten aus argentinischem Rumpsteak mit Senf bestrichen, dazu Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen und knusprige Bratkartoffeln	21,5
„Zürcher Geschnetzeltes“ aus zarten Rinderfiletstreifen mit Champignons, Creme fraiche und Chablis verfeinert, dazu Bio-Möhrrchen und Berner Rösti	26,5
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit feiner Zitronenbutter, einem frischen Salatteller und gebutterte Kartoffeln	21,5
Chicken Ko Samui – Zarte gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln in Curry-Mandelsauce, Basmatireis	17,5
<i>vegetarisch/vegan</i> - Frischer Gemüseteller mit Marktgemüse der Saison in Tomaten-Curry-Kokosmilch, Basmatireis	17,5
<b>Unsere Salat-Bowls</b>	
Frischer Wildkräutersalat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Karotte, Prinzessböhnchen, Avocado, dazu Baguettebrot	
➤ Chicken Bowl – m. gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	15,5
➤ Feta Bowl – m. Feta Käse und grünen Bohnen	16,9
Kleiner gemischter Beilagensalat zur Hauptspeise	6,5
Brotkorb mit Kräuterquark	4,5

# Alter Krug

Dahlem

## Spätsommer 2021

### Argentinische Steaks vom Lavastein-Grill

Zwei Tournedos vom Rinderfilet, Sauce Bernaise, frisches mediterranes Gemüse, La Ratte Kartoffeln	29,5
Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Lavastein-Grill, Pommes frites und ein frischer Salatteller	25,5
➤ mit Ofenkartoffel m. Sour cream	+ 3,5
Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Lavastein-Grill, Pommes frites und ein frischer Salatteller	31,5
➤ mit Ofenkartoffel m. Sour cream	+ 3,5
Argentinisches Rinderfilet vom Black Angus Rind (200 gr.), mit frischen Steinpilzen – mit Petersilie in Butter geschwenkt - dazu Rosmarinkartoffeln	41,0
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.*

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, Rucola, Tomate, 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

# Alter Krug

Dahlem

## Sekt & Champagner

Prosecco Mionetto - Glas	0,1l	7,0
Prosecco Mionetto – Flasche	0,75 l	33,0
Crémant de Loire - Glas	0,1l	7,0
Crémant de Loire – Flasche	0,75 l	36,0
Aperol Spritz mit Prosecco	0,2 l	8,0
Hugo – Prosecco mit Holunderblüte	0,2 l	8,0
Moët & Chandon – Piccolo	0,2 l	24,5
Moët & Chandon – Flasche	0,75 l	99,0

## 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
Selfers classic oder naturell (Flasche)	0,25 l	2,9
Selfers classic oder naturell (Flasche)	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
Paulaner Hefe-Weizenbier	0,5 l	4,9
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
Dunkles Hefe-Weizenbier	0,5 l	4,9
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,9
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,8
Jever Fun – alkoholfrei	0,33 l	4,3
Berliner Weiße – rot/ grün <sup>1</sup>	0,33 l	4,5

# Alter Krug

Dahlem

## 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>Brezza Bianco</b> Lungarotti, Region Umbrien	0,75 l	38,0

## 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	46,0
<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	6,5

## Offene Rotweine

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