

# Herzlich willkommen im Alsterkrug

## Welcome to the Alsterkrug

Liebe Gäste,

wussten Sie, dass der Alsterkrug 1720 erstmals urkundlich als erstes Wirtshaus an der Heerstraße nach Langenhorn erwähnt wurde?

Heute erwartet Sie ein modernes, ungezwungenes Ambiente in dem man gerne viele schöne Stunden mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern verbringt. In unserer Speisekarte finden Sie traditionell hanseatische und internationale Gerichte.

Unser Küchenchef Christian Böock legt großen Wert auf die Verarbeitung regionaler Produkte von hoher Qualität - und das schmeckt man auch! Lehnen Sie sich entspannt zurück und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Dear guests,

did you know: In 1720 the Alsterkrug was first mentioned in old documents as one of the first Pubs on the Heerstraße to Langenhorn.

Today you will experience a modern and comfortable restaurant in which one likes to spend time with friends, family or business partners.

In our menu, you will find traditional and international dishes. Our head chef Christian Böock values regional products and a high quality of ingredients - you will taste it too! Lean back, relax, and let our team spoil you.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen MwSt.  
All product prices are inclusive of the legal value added tax.

## Menü Spezial | Menu Special

Sie erhalten 4 € Nachlass auf den Menüpreis, wenn Sie sich zu Beginn Ihrer Bestellung ein 3- oder 4-Gang Menü aus unserer à la carte Speisekarte zusammenstellen.

You will receive a 4 € discount on the menu price if you combine a 3- or 4-course menu from our à la carte menu at the start of your order.



vegetarisch | vegetarian



vegan | vegan


L laktosefrei | lactose free

G glutenfrei | gluten free

## Vorspeise | Starter

- Hausgebeizte Lachsvariation | Saatenbrot | Feige | Honigdillsenf L** 17 €  
nachhaltige Lachszucht Färöer Inseln  
Home pickled salmon variation | seed bread | fig | honey dill mustard  
sustainable salmon farming Faroe Islands
- Rinder Carpaccio | geröstete Pinienkerne | Parmesan | Rucola G,L** 16 €  
Beef carpaccio | roasted pine nuts | parmesan | rocket salad
- Mariniertes Beef Tatar | Relish | Röstbrot L** 16 €  
Marinated beef tatar | relish | toasted bread
- Gratinierter Ziegenkäse | Thymian-Honig | Babymangold** 13 €  
**Mango-Tomatenchutney**  G  
Gratinated goat cheese | thyme honey | baby chard | mango-tomato chutney
- Burratina | marinierte Kirschtomaten | Basilikum**  14 €  
Burratina | marinated cherry tomatoes | basil

## Suppe | Soup

- Süßkartoffelsuppe | Orange | Nusscreme**  G,L 9 €  
Sweet potato soup | orange | nut cream
- ALSTERKRUG Bouillabaisse | Safran | Sauce Rouille | Röstbrot** 14 €  
Bouillabaisse | saffron | sauce rouille | toasted bread
- Hauptgang | main course 21 €
- Tagessuppe** 8 €  
Soup of the day

## Salat | Salad

Vorspeise | Hauptgang

Starter | Main course

**Wildkräutersalat | Kirschtomaten | Gurke | Balsamico Vinaigrette** 🌱 G,L 9 € | 12 €  
Wild herbs salad | cherry tomatoes | cucumber | balsamico vinaigrette

**Römer Salat | Knoblauchcroûtons | Grana Padano | Caesar Dressing** 🌱 9 € | 12 €  
Romaine lettuce | garlic croûtons | Grana Padano | Caesar dressing

**Reisbowl | Edamame | Wakamesalat | Rohkost | Cashewkerne** 🌱 G,L 18 €  
**Curry-Sesam-Sauce**  
Rice bowl | edamame | wakame salad | raw vegetables | cashew nuts | curry sesame sauce

## Pasta & Friends | Pasta & Friends

**Spaghettini | Tomatensugo | Knoblauch** ✓, G 17 €  
Spaghettini | tomato sugo | garlic

**Tagliatelle | Basilikumpesto | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan** 🌱 L 19 €  
Tagliatelle | basil pesto | cherry tomatoes | rocket salad | parmesan

**Risotto | Waldpilze | Schalotten | Petersilie | Pinienkerne** 🌱 G 19 €  
Risotto | wild mushrooms | shallots | parsley | pine nuts

**Knuspriger Kartoffel-Spinat-Strudel | Paprikacreme | wilder Blumenkohl** ✓ 21 €  
Crispy Strudel | potato spinach filling | bellpepper cream | wild cauliflower

Alle oben genannten Gerichte wahlweise mit

Above-mentioned dishes optionally with

Garnelen | prawns G +9 €

Hähnchenbruststreifen | chicken breast strips G +7 €

## Fisch | Fish

**ALSTERKRUG Pannfisch | Senfsauce | Gurkensalat 26 €**

**Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln G**

„ALSTERKRUG Pannfisch“ | mustard sauce | cucumber salad | fried potatoes with bacon and onions

**Gebratenes Zanderfilet | Weißweinschaum | Ratatouille | Drillinge 27 €**

Crispy roasted pike-perch fillet | white wine foam | ratatouille | young potatoes

**Garnelen Pfanne | Knoblauch-Chilibutter | mediterrane Kräuter | Baguette 27 €**

Prawns pan | garlic-chili butter | Mediterranean herbs | baguette

## Fleisch | Meat

**Gebratenes Roastbeef (kalt) | Remoulade | Cornichons G 27 €**

**Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln**

Cold Roastbeef | remoulade | cornichons | fried potatoes with bacon and onions

**Rinderfiletgeschnetzeltes | Waldpilzrahm | Kartoffelreibekuchen 29 €**

Chopped beef fillet | wild mushroom cream | potato fritter

**Original Wiener Schnitzel | Gurkensalat | Bratkartoffeln mit Speck 30 €**

Original Wiener Schnitzel | cucumber salad | fried potatoes with bacon and onions

## Vom Lavastein-Grill | Lava Stone-Grill

**250g Entrecôte / 400g Entrecôte G,L** **39 € / 56 €**

Norddeutsche Färsche, Zwischenrippe, perfekt trocken gereift, herzhafter Geschmack

250g Entrecôte / 400g Entrecôte | North German heifer, perfectly dry aged, hearty taste

**180g Rinderfilet G,L** **39 €**

Argentinische Angus Rinderlende, besonders zart mit intensivem Geschmack

180g Beef fillet | Argentinean Angus loin of beef, tender meat and intense taste

**180g Kalbshütmedaillon G,L** **30 €**

Mecklenburger Kalb, mildes Aroma und feine Struktur

180g Veal haunch medaillon | Mecklenburg veal, mild aroma and fine structure

**200g Maishähnchenbrust G,L** **27 €**

Saftige und zarte Beelitzer Freiland-Hühnchenbrust, besonders aromatisch

200g Cornfed chicken breast | Juicy and tender Beelitzer freeland chicken breast, aromatic taste

**200g Schottische Lachsforelle G,L** **29 €**

Schottische „Glen Douglas“ Lachsforelle, festes rotes Fleisch, als Kotelette gegrillt

200g Scottish salmon trout | Scottish „Glen Douglas“ salmon trout, firm red flesh, grilled as chop





Alle Grillgerichte servieren wir mit zwei Beilagen zur Wahl und unser hausgemachten „Café de Paris“- Butter.

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 5 €.

All grill dishes are served with two supplements of your choice and our homemade „Café de Paris“- butter.

For every additional supplement we charge 5 €.

### Beilagen | Side dishes

Grüner Spargel   green asparagus G	Gratin-Kartoffeln   potato gratin  G	Demiglace   demiglace
Prinzessbohnen   princess beans  G	Pommes Frites   french fries  G,L	Sauce Bernaise   bernaise
Ratatouille   ratatouille  G,L	Bratkartoffeln   fried potatoes G mit Speck   with bacon	Remoulade   remoulade G

## Burger & Sandwich

**200g Rinder Hamburger L** 21 €

Mecklenburger Rind | Brioche | Tomate & Salat | Burger Sauce | Pommes Frites

Mecklenburg beef | brioche | tomato & salad | burger sauce | french fries

**200g Rinder Cheeseburger L** 21 €

Mecklenburger Rind | Vollkorn | Cheddar | Tomate & Salat | BBQ Sauce | Pommes Frites

Mecklenburg beef | whole meal | cheddar | tomato & salad | BBQ sauce | french fries

**ALSTERKRUG Club Sandwich L** 18 €


Hähnchenbrust | Ei | Speck | Salat | Club Sauce | Pommes Frites

Chickenbreast | egg | bacon | salad | club sauce | french fries

**Roastbeef Sandwich** 20 €

Roastbeef | Römersalat | Schmelzzwiebeln | Cornichons | Remoulade | Pommes Frites

Roastbeef | romaine lettuce | glazed onions | cornichons | remoulade | french fries




Alle Burger bieten wir zum gleichen Preis auch in vegetarischer Variante an. 

Vegane Burger-Variante möglich ✓

All burgers are available in vegetarian version

Vegan Burger on request available

## Dessert

<b>Crème brûlée   Karamell   Beerenragout</b> 	<b>9 €</b>
Crème brûlée   caramel   berries ragout	
<b>Cheesecake „St. Sebastian“   Blaubeeren   hausgemachtes Erdbeersorbet</b> 	<b>12 €</b>
Cheesecake “St. Sebastian”   blueberries   homemade strawberry sorbet	
<b>Toffee-Bananen-Tarte   Pistazieneis   Früchtigel</b> 	<b>10 €</b>
Toffee banana tarte   pistachio parfait   fruit gel	
<b>Saisonales Sorbet   Rote Grütze ✓GL</b>	<b>8 €</b>
Seasonal sorbet   red fruit jelly	
<b>Affogato al caffè   Vanilleeis   Espresso   Sahne</b>	<b>7 €</b>
Affogato al caffè   vanilla ice cream   Espresso   whipped cream	
<b>Verschiedene Eissorten   1 Kugel</b>	<b>3 €</b>
Various ice cream flavors   1 scoop	
jede weitere Kugel   for any additional scoop	<b>2 €</b>
Sahne   whipped cream	<b>1 €</b>



## Kaffee Spezialitäten | Coffee specialties

Tasse Kaffee   cup of coffee	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso   Double Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Milchkaffee   Latte	4,00 €
Latte Macchiato   mit Vanille-, Caramel- oder Mandelaroma   with flavour: vanilla-, caramel- or almond	4,20 € 4,50 €

### - Unsere Dessertweineempfehlung -

Dessert wine recommendation

Moncucco Moscati d'Asti 5cl 8,50 €

Für Hinweise zu Zusatzstoffen und allergenen Lebensmitteln,  
fragen Sie gern nach unserer Speisekarte nach LMIV.  
For information about additives and allergenic substances please ask our staff.