

Herzlich willkommen im Alsterkrug

Liebe Gäste,

wussten Sie, dass...

...der Alsterkrug 1720 erstmals urkundlich als erstes Wirtshaus an der Heerstraße nach Langenhorn erwähnt wurde? Zu dieser Zeit wurde dem damaligen Wirt eine erste Schankerlaubnis erteilt. Seither ist der Alsterkrug ein fester Bestandteil der Region und kann eine tolle Geschichte erzählen.

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. Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, sind wir gerne behilflich.



L
G

vegetarisch
laktosefrei
glutenfrei


Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen MwSt.

Für Hinweise zu Zusatzstoffen und allergenen Lebensmitteln,
fragen Sie gern nach unserer Speisekarte nach LMIV.




Vorspeise

Hausgebeizte Lachsvariation Saatenbrot Feige Honigsenf dill L nachhaltige Lachszucht Färöer Inseln	17 €
Rinder Carpaccio geröstete Pinienkerne Parmesan Rucola G,L	16 €
Mariniertes Beef Tatar Relish Röstbrot L	16 €
Gratinierter Ziegenkäse Thymian-Honig Babymangold Mango-Tomatenchutney  G	12 €
Quinoasalat Möhre Paprika Kräuter Avocado-Chilidip  G,L	11 €



Suppe

Süßkartoffelsuppe Orange Nusscreme  G,L	9 €
ALSTERKRUG Bouillabaisse Safran Sauce Rouille Röstbrot	13 €
	Hauptgangportion 20 €
Tagessuppe	8 €

Salat

Wildkräutersalat Kirschtomaten Gurke Balsamico Vinaigrette  G,L	12 €
Vorspeisenportion	9 €
Römer Salat Knoblauchcroûtons Grana Padano Caesar Dressing 	12 €
Vorspeisenportion	9 €
Reisbowl Edamame grüner Spargel Rettich Cashewkerne  G,L	17 €
Sesam-Soja-Mayonnaise	
mit Garnelen G	+9 €
mit Hähnchenbruststreifen G	+7 €

Pasta





Spaghettini Tomatensugo Knoblauch Grana Padano Garnelen	22 €
Tagliatelle Basilikumpesto Kirschtomaten Rucola Parmesan  L	19 €
Risotto Waldpilze Schalotten Petersilie Pinienkerne  G	18 €

Vom Lavastein-Grill

250g Entrecôte / 400g Entrecôte G,L	39 € / 55 €
Norddeutsche Färs, Zwischenrippe, perfekt trocken gereift, herzhafter Geschmack	
180g Rinderfilet G,L	39 €
Argentinische Angus Rinderlende, besonders zart mit intensivem Geschmack	
180g Kalbshüftmedaillon G,L	29 €
Mecklenburger Kalb, mildes Aroma und feine Struktur	
200g Maishähnchenbrust G,L	26 €
Saftige und zarte Beelitzer Freiland-Hühnchenbrust, besonders aromatisch	
200g Schottische Lachsforelle G,L	29 €
Schottische „Glen Douglas“ Lachsforelle, festes rotes Fleisch, als Kotelette gegrillt	

Alle Grillgerichte servieren wir mit zwei Beilagen zur Wahl und unser hausgemachten „Café de Paris“- Butter. Jede weitere Beilage berechnen wir mit 5 €.

Beilagen

Demiglace	Grüner Spargel G	Gratin-Kartoffeln  G
Sauce Bernaise	Prinzessbohnen  G	Bratkartoffeln mit Speck G
Sauce Remoulade G	Ratatouille Gemüse  G,L	Pommes Frites  G,L

Fisch

ALSTERKRUG Pannfisch Senfsauce Gurkensalat Bratkartoffeln mit Speck G	25 €
Gebratenes Zanderfilet Weißweinschaum Ratatouille Drillinge	27 €
Garnelen Pfanne Knoblauch-Chilibutter mediterrane Kräuter Baguette	27 €

Fleisch




Gebratenes Roastbeef (kalt) Remoulade Cornichons Bratkartoffeln mit Speck G	26 €
Original Wiener Schnitzel Gurkensalat Bratkartoffeln mit Speck	29 €
Rinderfiletgeschnetztes Waldpilzrahm Kartoffelreibekuchen	29 €

Burger & Sandwich

200g Rinder Hamburger L Mecklenburger Rind Brioche Tomate & Salat Burger Sauce Pommes Frites	20 €
200g Rinder Cheeseburger L Mecklenburger Rind Vollkorn Cheddar Tomate & Salat BBQ Sauce Pommes Frites	20 €
ALSTERKRUG Club Sandwich L Hähnchenbrust Ei Speck Salat Club Sauce Pommes Frites	17 €
Roastbeef Sandwich Roastbeef Römersalat Schmelzzwiebeln Cornichons Remoulade Pommes Frites	19 €

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

Dessert

Crème brûlée Karamell Beerenragout G 	9 €
Galliano-Cheesecake hausgemachtes Erdbeersorbet Hippe 	12 €
Pfirsich Omas Kuchen-Streusel Weißes Schokoladeneis 	10 €
Affogato al caffè Vanilleeis Espresso Sahne	7 €
Verschiedene Eissorten 1 Kugel jede weitere Kugel oder Sahne	3 € berechnen wir mit 1 €

Kaffee Spezialitäten

Tasse Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato mit Vanille-, Caramel- oder Mandelaroma	4,20 € 4,50 €

- Unsere Dessertweinempfehlung -
Moncucco Moscati d'Asti 5cl 8,50 €