

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



laktosefrei | lactose free




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 Färs, 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

Burger Sauce | Pommes Frites

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

burger 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

Crème brûlée Karamell Beerenragout 	9 €
Crème brûlée caramel berries ragout	
Cheesecake „St. Sebastian“ Blaubeeren hausgemachtes Erdbeersorbet 	12 €
Cheesecake “St. Sebastian” blueberries homemade strawberry sorbet	
„Blonde“ Valrohna-Creme Soft-Löffelbiskuit Passionsfrucht-Parfait 	10 €
„blonde“ Valrohna-creme soft-biskuit passion fruit parfait	
Saisonales Sorbet Rote Grütze ✓GL	8 €
Seasonal sorbet red fruit jelly	
Affogato al caffè Vanilleeis Espresso Sahne	7 €
Affogato al caffè vanilla ice cream Espresso whipped cream	
Verschiedene Eissorten 1 Kugel	3 €
Various ice cream flavors 1 scoop	
jede weitere Kugel for any additional scoop	2 €
Sahne whipped cream	1 €

Kaffee Spezialitäten | Coffee specialties

Tasse Kaffee cup of coffee	3,40 €
Cappuccino	4,00 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso Double Espresso	4,70 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Milchkaffee Latte	4,20 €
Latte Macchiato mit Vanille-, Caramel- oder Mandelaroma with flavour: vanilla-, caramel- or almond	4,40 € 4,60 €
Heiße Schokolade Hot Chocolate	4,40 €

-Unsere Dessertweineempfehlung –

Dessert wine recommendation

Moncucco Moscato 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.