

# 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.




## Vorspeise

ALSTERKRUG Räucherfischvariation   Pumpernickel   Rührei G	18 €
Rinder Carpaccio   geröstete Pinienkerne   Parmesan   Rucola G	16 €
Mariniertes Beef Tatar   Relish   Röstbrot	15 €
Gratiniertes Ziegenkäse   Thymian Honig   Spinatsalat   Mango-Tomatenchutney G 	10 €
Cremiger Burrata   Kirschtomatensalat   Basilikum   Balsamico G 	12 €



## Suppe

Spinatcremesuppe   Ricotta   geröstete Pinienkerne 	9 €
ALSTERKRUG Bouillabaisse   Safran   Röstbrot	12 €
	Hauptgangportion 19 €
Tagessuppe	8 €

## Salat

Wildkräutersalat   Kirschtomaten   Gurke   Balsamico Vinaigrette	G,L 	12 €
	Vorspeisenportion	9 €
Römer Salat   Knoblauchcroûtons   Grana Padano   Caesar Dressing		10 €
	Vorspeisenportion	7 €
Edamame   Jasminreis   grüner Spargel   rote Beete   Cashewkerne	G,L 	14 €
	mit Garnelen G	+9 €
	mit Hähnchenbruststreifen G	+7 €

## Pasta

Spaghettini   Tomatensugo   Knoblauch   Grana Padano   Garnelen		21 €
Tagliatelle   Basilikumpesto   Kirschtomaten   Rucola   Parmesan	L 	18 €
Risotto   Waldpilze   Schalotten   Petersilie   Pinienkerne	G 	16 €

# Grill

„Dry Aged“ Tomahawk vom Rind - am Tisch tranchiert - G,L 11,00 € à 100g  
Für zwei Personen, ca. 1000g-1200g brutto Roheinwaage  
Zubereitungszeit ca.30-40 Minuten

250g Entrecôte G,L 34 €  
Norddeutsche Färsen, Zwischenrippe, perfekt trocken gereift, herzhafter Geschmack

180g Rinderfilet G,L 39 €  
Argentinische Angus Rinderlende, besonders zart mit intensivem Geschmack

180g Kalbshüftmedaillon G,L 26 €  
Mecklenburger Kalb, mildes Aroma und feine Struktur

200g Maishähnchenbrust G,L 25 €  
Saftige und zarte westfälische KiKok Hähnchenbrust, besonders aromatisch

200g Schottische Lachsforelle G,L 25 €  
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

Sauce Bernaise

Sauce Remoulade G

Grüner Spargel G

Prinzessbohnen G

Ratatouille Gemüse G,L

Gratin-Kartoffeln G

Bratkartoffeln G

Pommes Frites G,L

## Fisch

ALSTERKRUG Pannfisch   Senfsauce   Gurkensalat   Bratkartoffeln	22 €
Gebratenes Zanderfilet   Weißweinschaum   Ratatouille   Drillinge	21 €
Garnelen Pfanne   Knoblauch-Chilibutter   mediterrane Kräuter   Baguette	25 €

## Fleisch

Gebratenes Roastbeef (kalt)   Remoulade   Cornichons   Bratkartoffeln G	24 €
Original Wiener Schnitzel   Gurkensalat   Bratkartoffeln	27 €
Filetgeschnetzeltes   Waldpilzrahm   Kartoffelreibekuchen	28 €

## Burger & Sandwich

200g Rinder Hamburger L Mecklenburger Rind   Brioche   Tomate & Salat   Burger Sauce	18 €
200g Rinder Cheeseburger L Mecklenburger Rind   Vollkorn   Cheddar   Tomate & Salat   BBQ Sauce	19 €
ALSTERKRUG Club Sandwich L Hähnchenbrust   Ei   Speck   Salat   Club Sauce	16 €
Roastbeef Sandwich Roastbeef   Römersalat   Schmelzzwiebeln   Cornichons   Remoulade	19 €

Alle Burger und Sandwiches servieren wir mit Pommes Frites.

## Dessert

Crème brûlée   Karamell   Beerenragout 	8 €
Galliano-Cheesecake   hausgemachtes Cassis Sorbet   Crumble 	10 €
Apfel Tarte Tatin   Blätterteig   Boskop   Vanilleeis 	9 €
Verschieden Eissorten   1 Kugel jede weitere Kugel oder Sahne berechnen wir mit 1 €	3 €