

Herzlich willkommen im Alsterkrug

Liebe Gäste,

wir sorgen uns um Nachhaltigkeit und den Bezug von Produkten regionaler Erzeuger. Zahlreiche Gerichte dieser Speisekarte sind mit unserem Regionalsiegel versehen.

Wir garantieren damit:

99 % der verwendeten Lebensmittel stammen aus der Region und haben einen Weg von höchstens 150 km zurückgelegt.



Neben unserem Regionalsiegel finden Sie neben einigen Gerichten folgende Abkürzungen: **(V) = Vegetarisch, (G) = Glutenfrei, (L) = Laktosefrei**

Für Informationen zu ggf. enthaltenen Zusatzstoffen und allergenen Zutaten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

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

Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen MwSt.

Frühlingsmenü

Geflämmte Thunfischtranchen
mit Rauchsatzflakes
und Topinambur-Rote Beetemousse
9,80 €

Brokkolicremesuppe mit Chorizo
und gerösteten Mandeln
7,60 €

Zweierlei vom Lamm
(rosa Rücken und „pulled“ Schmorkeule)
mit Jus, Pimientos de Padrón
und Röstkartoffeln
25,00 €

Pfirsich-Tarte
mit hausgemachtem Kaffee-Whiskey-Eis
und Johannisbeergel
7,20 €

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 45,00 €

Vorspeisen

Merguez und Garnele	9,90 €
mit Erbsenmousse, Pinienkernen und Röstbrot	
Tomaten-brouillierte Ziegenkäsetaler (V)	8,90 €
mit gezupften Salaten in Himbeervinaigrette	

- Alsterkrug Classics -

Hanseatischer Vorspeisenteller 	15,70 €
geräucherter Heilbutt, Aal und Lachs, Nordseekrabben, Rührei und Pumpernickel	

Suppen

Rinderconsommé	7,90 €
mit Fleischklößchen und Schnittlauch-Celestine	
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe (G)	7,50 €
mit Petersilienpesto und geröstetem Speck	
Tagessuppe	6,50 €

Salate

Vorspeise / Hauptgang

Gemischte Blattsalate (V,L,G)
mit Balsamicovinaigrette, Paprika und Sprossen

6,90 € / 9,90 €

wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen (G)
oder

- / 13,90 €

gebratenen Riesengarnelen (G)

- / 17,90 €

Vegetarisch


Spaghettini in Pesto Rosso (V)
mit geräuchertem Mozzarella und Kräutern

15,20 €

Risotto mit Pilzen, (V,G)
marinierter Rauke und Grana Padano

14,80 €


Fisch

- „Alsterkrug Fischtrio“**  20,50 €
Gebratene Fischfilets mit Senfsauce,
glasierem Spitzkohl und gebutterten Kartoffeln
- Knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet** 22,50 €
mit grünem Röstspargel, Beete-Kugeln und Schmand-Drillingen

Fleisch

- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust** 21,50 €
mit Jus, glasierten Möhrchen und Petersilien-Ricottagnocchi
- Zart geschmorte „Porky“ Schweinebäckchen** 21,50 €
mit Thymianjus, wildem Brokkoli und Crème fraîche-Kartoffelpüree

- Alsterkrug Steaks -

- | | |
|--|---------|
| Färsenfilet vom Norddeutschen Rind (180g)  | 29,50 € |
| mit Pfeffersauce, Bratbohnen, Portwein-Zwiebelmarmelade und Jumbo Pommes frites | |
| 200g Kalbsentrecôte | 25,50 € |
| mit zweierlei Saucen, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin | |

- Alsterkrug Classics -

- | | |
|--|---------|
| Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ (G) | 19,80 € |
| Cornichons, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Remouladensauce | |
| „Alsterkrug Sandwich“ | 15,90 € |
| Vollkorntoast, gebratene Hähnchenbrust, knuspriger Bacon, Tomate, Gurke, Ei und Salat, Jumbo Pommes frites | |
| Wiener Schnitzel vom Kalb (L) | 22,70 € |
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gurkensalat | |

Dessert

Trifle „Alsterkrug“	7,90 €
Macadamia- und Maracujamousse mit Browniestreuseln und Beerenragout	
Crème Brûlée (V)	7,20 €
mit Apfel-Vanillesorbet und Kahlúacreme	
Käsevariation (V)	12,90 €
mit Camembert de Normandie, Pont l'Evêque, Heublumenkäse, Friesisch Blue, Weintrauben, Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot	

- Unsere Dessertweineempfehlung -

2015 Zagara
Moscato d'Asti
Marchesi Di Barolo
5cl 5,80 €