

# 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.

# Saisonales Menü

## **Knuspriger Kaninchenrücken (L)**

mit Aprikosenchutney und mariniertem Feldsalat

\*\*\*

## **Hokkaido-Chai Tee-Süppchen (G, V)**

mit gerösteten Nüssen

\*\*\*

## **Barbarie-Entenbrust**

mit Balsamicojus, Rübengemüse und Röstdrillingen

**oder**

## **Knusprig gebratenes Meeräschenfilet**

mit Rieslingsoße, Thymianhonig-Balsamico-Wrücke  
und Kartoffel-Meerrettich-Mousse

\*\*\*

## **Winterliche Crème brûlée (V)**

mit hausgemachtem Karamell-Keks-Parfait

3 Gänge 36,00 €

4 Gänge 42,00 €

## Vorspeisen

<b>Knuspriger Kaninchenrücken</b> ,(L) mit Aprikosenchutney und mariniertem Feldsalat	9,60 €
<b>5 Riesengarnelen in Kräuteröl gegart</b> mit Röstbrot und Sauce Rouille	9,40 €
<b>Geschmolzener Ziegenkäse</b> , (V) mit Rauke, Feigen und gebackenem Haselnuss-Ei	8,90 €

### - Alsterkrug Classics -

<b>Hanseatischer Vorspeiseteller</b>  geräucherter Heilbutt, Aal und Lachs, Matjesfilet, Rührei und Pumpernickel	15,70 €
---	---------

## Suppen

<b>Cremesüppchen von Waldpilzen</b> (V,G) mit einem Schuss Marsala und Brotchip	6,90 €
<b>Hokkaido-Chai Tee-Süppchen</b> (V,G) mit gerösteten Nüssen	7,10 €
<b>Tagessuppe</b>	6,50 €

## Salate

Vorspeise / Hauptgang

**Gemischte Blattsalate** (V,L,G)

mit Apfel-Balsamico-Dressing, Croûtons und Sprossen

6,90 € / 9,90 €

wahlweise mit:

**gebratenen Hähnchenbruststreifen** (G)

- / 12,90 €

oder

**gebratenen Riesengarnelen** (G)

- / 15,90 €

## Vegetarisch

**Pilzrisotto**, (V,G)

mit schwarzer Walnuss und glasierten Birnenspalten

13,80 €

**Linguine in Kürbispesto**, (V)

mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Fetabröseln

13,40 €

## Fisch

- „Alsterkrug Fischtrio“**  20,20 €  
Gebratene Fischfilets mit Senfsoße,  
glasierem Kohl und gebutterten Kartoffeln
- Knusprig gebratenes Meeräschenfilet** 18,90 €  
mit Rieslingsoße, Thymianhonig-Balsamico-Wrücke  
und Kartoffel-Meerrettich-Mousse
- Filets von der Dorade** 20,50 €  
mit Safranschaum, Blattspinat und Tomaten-Ricotta -Gnocchi

## Fleisch

- Barbarie-Entenbrust** 19,80 €  
mit Balsamicojus, Rübengemüse und Röstdrillingen
- Rosa gebratener Hirschrücken** 21,80 €  
mit Jus, Flower Sprouts in Rahm und Serviettenknödel
- Geschmorte Bäckchen vom Duroc Schwein,** 19,60 €  
mit Portweinjus, glasierten Schwarzwurzeln und Macairekartoffeln

## - Alsterkrug Steaks -

<b>Färsenfilet vom Norddeutschen Rind (180g)</b> 	29,50 €
mit Pfeffersoße, Bratbohnen, Portwein-Zwiebelmarmelade und Jumbo Pommes frites	
<b>Chateaubriand für 2 Personen - am Tisch tranchiert</b>	600g 69,00 €
mit 2erlei Soßen, glasiertem Wintergemüse und gerösteten Kartoffelecken	

## - Alsterkrug Classics -

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

## Dessert

### **Birnen-Tiramisu**

geschichtet mit Mandelgrießkuchen

6,90 €

### **Brombeer-Tarte mit Cremefüllung (V)**

Weißes Schokoladeneis mit kandierten Orangen

7,40 €

### **Winterliche Crème brûlée (V)**

mit hausgemachtem Karamell-Keks-Parfait

7,20 €

### **Käsevariation (V)**

mit Camembert Normandie, Reblochon, Heublumenkäse, Friesisch Blue, Weintrauben, Feigensenf, Schwarzbrot und Baguette

12,90 €

- Unsere Dessertweineempfehlung -

#### **2015 Zagara**

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