

Herzlich willkommen im Alsterkrug

Liebe Gäste,

im Jahr 2020 feierte der Alsterkrug sein 300-jähriges Bestehen: 1720 wurde er erstmals urkundlich als erstes Wirtshaus an der Heerstraße nach Langenhorn erwähnt. 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 vegetarisch
L laktosefrei
G glutenfrei

Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen MwSt.




Vorspeise

ALSTERKRUG Räucherfischvariation Pumpernickel Rührei G	15 €
Rinder Carpaccio geröstete Pinienkerne Parmesan Rucola G	12 €
Mariniertes Beef Tatar Relish Röstbrot	12 €
Gratinierter Ziegenkäse Thymian Honig Spinatsalat Mango-Tomatenchutney G 	8 €
Cremiger Burrata Kirschtomatensalat Basilikum Balsamico G 	10 €



Suppe

Spinatcremesuppe Ricotta geröstete Pinienkerne 	8 €
ALSTERKRUG Bouillabaisse Safran Röstbrot	9 €
	Hauptgangportion 18 €
Tagessuppe	7 €

Salat

Wildkräutersalat Kirschtomaten Gurke Balsamico Vinaigrette	G,L 	10 €
	Vorspeisenportion	7 €
Römer Salat Knoblauchcroûtons Grana Padano Caesar Dressing		9 €
	Vorspeisenportion	6 €
Edamame Jasminreis grüner Spargel rote Beete Cashewkerne	G,L 	12 €
	mit Garnelen G	+8 €
	mit Hähnchenbruststreifen G	+5 €

Pasta

Spaghettini Tomatensugo Knoblauch Grana Padano Garnelen		18 €
Tagliatelle Basilikumpesto Kirschtomaten Rucola Parmesan	L 	16 €
Risotto Waldpilze Schalotten Petersilie Pinienkerne	G 	15 €

Grill

250g Entrecôte G,L Norddeutsche Färs, Zwischenrippe, perfekt trocken gereift, herzhafter Geschmack	31 €
180g Rinderfilet G,L Argentinische Angus Rinderlende, besonders zart mit intensivem Geschmack	29 €
180g Kalbshüftmedaillon G,L Mecklenburger Kalbsfilet, mildes Aroma und feine Struktur	26 €
200g Maishähnchenbrust G,L Saftige und zarte westfälische KiKok Hühnchenbrust, besonders aromatisch	25 €
200g Fjordforellensteak G,L Norwegische Salzwasser Fjordforelle, festes rotes Fleisch, als Kotelette gegrillt	25 €

Alle Grillgerichte servieren wir mit zwei Beilagen zur Wahl und unser hausgemachten „Café de Paris“- Butter. Jede weitere Beilage berechnen wir mit 4 €.

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	21 €
Gebratenes Zanderfilet Weißweinschaum Ratatouille Drillinge	20 €
Garnelen Pfanne Knoblauch-Chilibutter mediterrane Kräuter Baguette	23 €

Fleisch

Gebratenes Roastbeef (kalt) Remoulade Cornichons Bratkartoffeln G	20 €
Original Wiener Schnitzel Gurkensalat Bratkartoffeln	26 €
Filetgeschnetzeltes Waldpilzrahm Kartoffelreibekuchen	25 €

Burger & Sandwich

200g Rinder Hamburger L Mecklenburger Rind Brioche Tomate & Salat Burger Sauce	15 €
200g Rinder Cheeseburger L Mecklenburger Rind Vollkorn Cheddar Tomate & Salat BBQ Sauce	16 €
ALSTERKRUG Club Sandwich L Hähnchenbrust Ei Speck Salat Club Sauce	15 €
Roastbeef Sandwich Roastbeef Römersalat Schmelzzwiebeln Cornichons Remoulade	16 €

Alle Burger und Sandwiches servieren wir mit Pommes Frites.

Dessert

Crème brûlée Karamell Beerenragout 	7 €
Galliano-Cheesecake hausgemachtes Cassis Sorbet Crumble 	9 €
Apfel Tarte Tatine Blätterteig Boskop Vanilleeis 	8 €
Verschieden Eissorten 1 Kugel jede weitere Kugel oder Sahne berechnen wir mit 1 €	3 €