

GASTHAUS an der ALSTER

Vorne & weg

Tomatencremesuppe¹² 5,40
mit frischen Tomaten und Sahnehaube

Zwischen & durch

Tomaten mit Mozzarella¹⁰ 9,50
mit frischem Basilikum

Ofenkartoffel^{1,3,8,9} 10,90
mit gebratenen Putenstreifen, sour cream
und Salatgarnitur

Ofenkartoffel^{1,3,8,9} 11,90
mit Räucherlachsstreifen, sour cream
und Salatgarnitur

Ofenkartoffel^{1,3,8,9} 12,60
mit gebratenen Lachsstreifen, sour cream
und Salatgarnitur

Pasta & basta

Spaghetti Bolognese 9,80
mit Parmesankäse

Penne mit Mozzarellakugeln¹⁰ 11,90
in Tomatenpesto mit getrockneten Tomaten

Penne mit Lammfilet^{1,2,8,10,12} 18,50
in Kräutersahnesauce mit Peperoni, Oliven
Tomaten und Zwiebeln

Rusti & kal

Sauerfleisch^{1,3,8,9} 12,90
hausgemacht, mit Remouladensauce,
dazu Bratkartoffeln

„Strammer Max“^{2,3} 9,80
mit Katenschinkenwürfeln und zwei Spiegeleiern
auf Schwarzbrot

Roastbeef^{1,3,8,9} 17,50
kalt, mit Remouladensauce und Salatbeilage,
dazu Bratkartoffeln

Bauernfrühstück^{2,3,8} 9,80
mit Katenschinkenwürfeln und Gewürzgurke

Hamburger Seemannslabskaus^{2,8,10} 14,50
mit zwei Spiegeleiern, Rote Bete, Gewürzgurke
und Rollmops (soviel man will und kann)

Matjes & Holland

Matjes „Hausfrauenart“^{1,3,8,9} 13,90
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauce, dazu Bratkartoffeln

Matjes „skandinavische Art“ 13,90
mit Honig-Senf-Dill-Sauce, dazu Bratkartoffeln

Frisch & Fisch

Kutterfrühstück 11,90
mit Shrimps in Kräuterrührei, dazu Bratkartoffeln

Lachsfilet¹² 17,50
gebraten, auf Blattspinat mit Rieslingsauce,
dazu Salzkartoffeln

Rotzungenfilet¹² 17,90
gebraten, auf Rieslingsauce mit Salzkartoffeln,
dazu Gurken-Dill-Salat

Vege & tarisch

Broccoli-Auflauf^{1,2,9,12} 11,50
mit Cremechampignons und Käse gratiniert,
dazu Baguette

Fleisch & saftig

Rumpsteak „Buenos Aires“ (200 g)^{1,3,8,9} 21,90
Kräuterbutter, gebackene Kartoffel mit sour cream

Rinderfilet (180 g) 27,90
mit Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln

Gasthaus-Teller^{1,2,9,12} 18,90
Filets von Rind, Schwein und Pute,
Grilltomate und Champignons à la crème,
dazu Bratkartoffeln

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 15,90
mit Gurken-Dill-Salat, dazu Pommes frites

Putenschnitzel „natur“¹² 14,50
auf Champignons à la crème, dazu Bratkartoffeln

Schweinerückensteak^{1,2,3,9} 15,90
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Speck
und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

Lammfilet^{2,3} 21,90
vom Grill, mit Blattspinat und Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln

Vita & mine

kleine Salatschüssel 4,50

Tomatensalat 4,90
mit Zwiebeln und Schnittlauch

Bauernsalat^{1,2,8,10} 10,90
mit Fetakäse, Oliven und Peperoni

California-Salat 12,50
mit Putenstreifen, frischen Früchten und Mais

Norge-Salat 13,50
mit gebratenen Lachsstreifen, Dill und roten Zwiebeln

Hinter & her

Gemischtes Eis¹² 4,90
mit Sahne

Coupe Danmark¹² 5,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Eis „heiß“¹² 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Eis „Nuss“¹² 5,90
Walnuss- und Pistazieneis mit Sahne und Karamelsauce

Tiroler Apfelstrudel^{10,12} 5,90
mit Vanilleeis und Sahne

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Faß & Bier

Radeberger	0,3 l	3,50
Radeberger	0,5 l	5,50
Hacker Pschorr -Kellerbier-	0,3 l	3,50
Hacker Pschorr -Kellerbier-	0,5 l	5,50
Paulaner Hefe -hell-	0,3 l	3,50
Paulaner Hefe -hell-	0,5 l	5,50
Oma's gutes Dunkel	0,3 l	3,50
Alsterwasser ^{10,11}	0,3 l	3,50
Alsterwasser ^{10,11}	0,5 l	5,50

Flaschen & Bier

Jever Fun	0,33 l	3,30
Malzbier ¹	0,33 l	3,30
Paulaner Hefe -dunkel-	0,5 l	5,50
Paulaner Hefe -kristall-	0,5 l	5,50
Paulaner Hefe -alkoholfrei-	0,5 l	5,50

Alko & holfrei

Coca Cola ^{1,10,13}	Fl. 0,2 l	2,90
Coca Cola ^{1,10,13}	0,4 l	4,30
Coca Cola light ^{1,8,9,10,13}	Fl. 0,2 l	2,90
weiße Limo ^{10,11}	Fl. 0,2 l	2,90
gelbe Limo ^{1,3,10,11,12}	Fl. 0,2 l	2,90
Spezi ^{1,10,12,13}	0,2 l	2,90
Spezi ^{1,10,12,13}	0,4 l	4,30
Vilsa Gourmet medium	Fl. 0,25 l	2,90
Vilsa Gourmet medium	Fl. 0,75 l	6,50
Vilsa Gourmet naturelle	Fl. 0,25 l	2,90
Vilsa Gourmet naturelle	Fl. 0,75 l	6,50
Schwepes Bitter Lemon ^{3,10,14}	Fl. 0,2 l	3,20
Schwepes Tonic Water ^{10,14}	Fl. 0,2 l	3,20
Schwepes Ginger Ale ^{1,10}	Fl. 0,2 l	3,20

Heiß & Getränk

Kaffee	Tasse	2,20
Kaffee	Kännchen	3,90
Kaffee Hag	Tasse	2,20
Kaffee Hag	Kännchen	3,90
Tee Glas		2,20
Tee Kännchen		3,90
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		3,90
Latte Machiatto		3,80
Espresso einfach		2,50
Espresso doppelt		3,90
Rumgrog		3,90
Rotweingrog		3,50
Glühwein		3,50
Eisbrecher		4,10

Sekt & Champagner

Prosecco DOC Treviso Frizzante	0,2 l	6,50
Prosecco DOC Treviso Frizzante	0,7 l	16,90
Champagner Moët & Chandon	0,75 l	79,50

Saft & Vitamine

Orangensaft	0,2 l	2,90
Apfelsaft		2,90
Johannisbeersaft		2,90
Kirschsaff		2,90
Bananensaft		2,90
Tomatensaft		2,90
Rhabarbersaft		2,90
Roter Traubensaft		2,90

Schorle & morle

Weinschorle	0,2 l	4,30
Saftschorle	0,2 l	2,90
Saftschorle	0,4 l	4,30

Eis & gekühlt

Korn 32 %	2 cl	2,20
Korn Fürst Bismarck		2,70
Hamburger Kümmel 32 %		2,80
Bommerlunder		3,00
Malteser		3,00
Jubiläums-Aquavit		3,00
Linie Aquavit		3,00
Roter Bessen Genever		2,20

Wein & fein

Weiß	0,2 l	
Weingut Eser		5,70
Riesling QbA -Rheingau- Seebrieh,		5,70
Grauburgunder QbA -Pfalz- Weingut Waldschütz,		5,70
Grüner Veltliner -Österreich- Les Jamelles,		5,90
Sauvignon Blanc -Frankreich- Valoro Veneto,		5,70
Chardonnay -Italien- Valoro Veneto,		5,70
Pinot Grigio -Italien- Rosé		
Oberrotweiler,		5,70
Weißherbst QbA -Baden- Rot		
Paul Rogenwieser,		5,70
Dornfelder QbA -Pfalz- Valoro Veneto,		5,90
Merlot -Italien- Vina Vilano,		5,90
Tinto Tempranillo -Spanien- Les Jamelles		6,20
Cabernet Sauvignon -Frankreich- Haberschlachter Dachsberg,		6,20
Trollinger QbA -Wüttenberg-		