

“ Dragseth’s Gasthof ”

Zingel 11
25813 Husum
Tel. 0 48 41 / 77 99 95
www.Dragseth's-Gasthof.de

Inhaber: Jutta Schubert

Warme Küche von 12 bis 14 Uhr und von 17 bis 22 Uhr

Vorspeisen

Ziegenkäsetaler
im Speckmantel gebraten
frittierter Rucola | Birnenschutney
€ 11,20

Hausgebeizter Lachs
Senf-Honig-Dill Sauce
Kartoffelpuffer
€ 11,20

Gebratene Champignons
Tomaten | Lauch | Kräuter Cous Cous
€ 9,80

Karamellierter Ziegenkäse
Rucola | Honig-Orangen Vinaigrette
€ 10,20

Suppen

Rindfleischsuppe
Rindfleischstreifen
Gemüestreifen
€ 8,90

Tomatensuppe
Crème fraîche
€ 7,50

Fischsuppe
heimische Fische
Muscheln
Nordseekrabben*
€ 9,20

Krabbenschaumsüppchen
Apfel | Dillsahne
11,90 €

Große Salatteller

Großer gemischter Salat
Steakstreifen
€ 21,80

Großer gemischter Salat
Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Vinaigrette
€ 21,80

*Zu den Gerichten reichen wir ihnen auf Wunsch gerne einen
Beilagen Salat mit Vinaigrette*

€ 6,50

*= Benzoesäure

Regionales & Matjesgerichte

Hausgemachtes Labskaus
Bismarckhering Gewürzgurke | Spiegelei
€ 22,20

Hausgemachtes Sauerfleisch
Bratkartoffeln
€ 22,20

Friesenschnitzel
Bratkartoffeln | Spiegelei | Krabben*
€ 23,50

Matjesfilet „Hausfrauenart“
Bratkartoffeln
€ 21,40

Matjesfilet „Schwedisch“
Senf-Honig-Dill-Sauce
Kartoffelpuffer
€ 21,40

„Matjessymphonie“
Drei Matjesfilets | Hausfrauensauce
Senf-Honig-Dill-Sauce
Cocktailsauce | Bratkartoffeln
€ 21,90

Lammspezialitäten

Lamtleber
Rotweinzwiebeln
Kartoffel-Senf Stampf
Lauwarmer Bohnensalat
€ 22,90

Lammhaxe
Speckbohnen | Kartoffelstampf
Bratensauce
€ 25,30

*= Benzoesäure

Fischgerichte

Scholle „Finkenwerder Art“
gebratenem Speck | Salzkartoffeln
€ 27,90

Gebratenes Dorschfilet
Kartoffelstampf | Kräuterbutter
€ 20,90

Gedünstetes Dorschfilet
Dijon-Senfsauce | Salzkartoffeln
€ 21,20

Schollenfilet in Eihülle
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
€ 24,80

„Kapitänsteller“
gebratenes Zanderfilet | Matjesfilet
Nordseekrabben* | hausgebeizter Lachs
Spiegelei | drei verschiedene Saucen
Bratkartoffeln
€ 24,90

„Husumer Pannfisch“
Schollenfilet | Dorsch | Seelachsfilet
Dijon-Senf-Sauce | Bratkartoffeln
€ 24,90

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet
Champignons | Zwiebeln
Pfeffersauce | Bratkartoffeln
€ 24,90

Zwiebelsenfsteak vom Schweinerücken
Bratensauce | Bohnen | Bratkartoffeln
€ 23,20

Schnitzel „Wiener Art“
Bratkartoffeln | Bohnensalat
€ 21,50

Rumpsteaks

- Wir braten unsere Steaks auf Ihren Wunsch auch ohne Fettrand -

Rumpsteak
Speckbohnen | Bratkartoffeln
€ 26,90

Rumpsteak
Gebratene Champignons
Zwiebeln | Kräuterbutter | Bratkartoffeln
€ 26,90

*= Benzoessäure

Vegetarische / Vegane Gerichte

- Aus allen Gerichten der Karten können Sie sich Ihr individuelles vegetarisches / veganes Gericht zusammenstellen –

Dragseths Bowl

Tomaten | Cous Cous | Süßkartoffel | Blattsalat | Gurken
Apfel-Belugalinsen | Sesam | Limetten-Knoblauch Dressing

€ 19,90

- mit Hausgebeizter Lachs € 22,90

- mit Steakstreifen € 23,20

- mit Garnelen € 23,80



Bandnudeln - Gebratenes Gemüse

Rotes Pesto

€ 19,50



Spinatknödel

Lauwarmer Apfel-Belugalinsensalat
Meerrettichsauce | Frittierter Rucola Nüsse

€ 22,90

Bandnudeln - Ziegenkäse

Rotes Pesto

€ 20,90



Kichererbsenragout

Zucchini | Zwiebeln | Auberginen
Paprika | Frühlingslauch | Kokosmilch
Champignons | Kartoffelklöße

19,80 €

Für den kleinen Hunger

Hausgemachtes Sauerfleisch

Bratkartoffeln

€ 19,80

Kleines Rumpsteak

Zwiebeln | Champignons | Bratkartoffeln

€ 23,90

Schollenfilet in Eihülle

Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln

€ 21,90

Medaillons vom Schweinefilet

Champignons | Zwiebeln | Pfeffersauce

Bratkartoffeln

€ 21,00

Schnitzel "Wiener Art"

Bratkartoffeln

€ 18,50

Kinderkarte

Kleines Schnitzel
mit Kartoffelstampf

€ 8,20

Bandnudeln
mit Tomatensauce

€ 6,80

„ Schnorrerteller “
Ein Teller „ La Paloma Blanco “
mit einem Besteck
und einer Serviette

und dann schnorrst Du Dich
bei den anderen durch

€ kostet nix

Fünf Fischstäbchen
mit Kartoffelstampf

€ 8,40

Drei Kartoffelpuffer
mit Zimt und Zucker

€ 7,40

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Allergikerkarte

Aperitif

Sherry medium oder dry	19 % Vol.	5 cl	€ 5,20
Martini bianco, dry, rosso	15 % Vol.	5 cl	€ 5,30
Campari * Soda oder Orange	25 % Vol.	0,2l	€ 6,20
Aperol mit Lemon oder Orange	11 % Vol.	0,2l	€ 6,50
Sanddornlikör mit Sekt - Andalö Splish	15 % Vol.	0,2 l	€ 6,50

Biere

Dithmarscher Pilsener vom Fass	0,25 l	€ 3,80	0,4 l	€ 5,00
Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 6,40
Alster	0,25 l	€ 3,80	0,4 l	€ 5,00
Dithmarscher Pilsener „Alkoholfrei“	Fl. 0,33 l	€ 3,80		
Erdinger Urweiße	Fl. 0,5 l	€ 5,50		
Erdinger „Alkoholfrei“	Fl. 0,5 l	€ 5,50		

Nordfriesische Spezialitäten (2 cl)

Schimmelreiter Inselaquavit	38 % Vol.	€ 3,30
Schimmelreiter Hallig Köm	32 % Vol.	€ 3,20
Schimmelreiter Tante Ella	38 % Vol.	€ 3,30
Wattenläuper - Küstenkräuter	35 % Vol.	€ 3,40
Nydam Honiglikör	30% Vol.	€ 3,70

Obstbrände & Grappa

Lantenhammer:

Waldhimbeergeist | Mirabellenbrand | Schlehengeist

Williamsbirnenbrand | Wildkirschbrand | Haselnussgeist 42 % Vol. € 7,50

Marzadro – Grappa:

Morbida – 6,80 € | Lune – 7,00 € | Amarone – 7,30 €

Gewürztraminer – 7,30 € | Chardonnay – 7,30 €

*Bei der Auswahl von diversen Obstbränden oder Grappa berät Sie gerne
unser Servicepersonal!*

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola ^{1,2}	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Cola ^{1,2}	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Cola Zero ^{1,2,4,5,6}	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Cola Zero ^{1,2,4,5,6}	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Orange ^{6,7}	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Orange ^{6,7}	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Zitrone	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Zitrone	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Spezi ^{1,2}	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Spezi ^{1,2}	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Tafelwasser	0,20 l	€ 2,90
Sinalco Tafelwasser	0,40 l	€ 5,10
Deichlimo Holunder	0,33 Fl.	€ 4,30
Stachel Berry / Bio-Stachelbeerschorle ²	0,33 Fl.	€ 4,90
Apfelschorle	0,20 l	€ 3,00
Apfelschorle	0,40 l	€ 5,20
Husumer Mineralwasser "Frie"	0,33 Fl.	€ 3,30
Husumer Mineralwasser "Frie", "Beden", "Veel"	0,75 Fl.	€ 6,30
Apfelsaft	0,20 l	€ 3,40
Orangensaft	0,20 l	€ 3,50
Traubensaft	0,20 l	€ 3,50
Sanddornsaft	0,20 l	€ 3,90
Malzbier	0,33 Fl.	€ 3,80
Bitter Lemon ³	0,20 l	€ 3,80
Tonic Water ³	0,20 l	€ 3,80
Ginger Ale	0,20 l	€ 3,80

1=Coffein 2=Zuckercoleur 3=Chinin 4=Phenylalaninquelle 5=Süßungsmittel 6=Konservierungsstoff 7=Antioxidationsmittel



Heißgetränke



(Unser Regionaler Kaffee, Espresso sowie Schokolade von Kronenburger Kaffee ist Bio Zertifiziert)

Becher Kaffee	€ 3,80
Milchkaffee	€ 4,30
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,90
Espresso	€ 3,40
Heiße Schokolade	€ 4,30
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Pharisäer	€ 6,50
Tote Tante	€ 6,20
Grog	€ 4,50
Glühwein 9,8 vol.	€ 4,90
Glühwein mit Schuß	€ 5,90
Sanddornpunsch 15% vol.	€ 6,50
Sanddornpunsch alkoholfrei	€ 3,90
Teepunsch	€ 3,90



...und was ist mit Bio Tee?

(Kännchen € 6,90)

(kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten *)



„Bio Ostfriesen Mischung“

Schwarztee – Kräftig, Malzig

Ausgewogene, klassische

Mischung aus einem Kräftigem

Assam und einem leichten

Darjeeling

„Bio Jingle Flamingle“

Früchtetee – Spritzige Limette mit
Zitrus-Note

Apfel, Hagebutte*, Hibiskus*,

Sultaninen*, Johannisbeeren*,

Rosenblüten*, Zitronen, natürliches

Limetten Aroma

„Bio Kräutertee“

Orangen, Fenchel, Melisse,

Zitronengras, Brennnessel,

Sonnenblumenblüten

„Bio China Wu Lu First-Class“

Grüner Tee – nussig, leicht, Fruchtig

Ein Tee der Extraklasse mit einem feinen

Aroma und einer leuchtend grünen

Tassenfarbe

„Bio Rooibos Tee“

Weich, lieblich

Afrikanischer Kräutertee

ohne Koffein (Teein)

„Bio Griechischer Bergtee“

Kräutertee - milder, aromatisch-
würziger Geschmack

Traditioneller Kräutertee aus

Blättern, Blüten und Stängeln des

Griechischen Eisenkrautes

Spirituosen (2 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	€ 3,20
Wodka Moskovskaya	40 % Vol.	€ 3,40
Jubiläums Akvavit	42 % Vol.	€ 3,50
Linie Akvavit	41,5 % Vol.	€ 3,60
Schimmelreiter Aquavit	38 % Vol.	€ 3,30
Bommerlunder	38 % Vol.	€ 3,40
Friesengeist	56 % Vol.	€ 4,60
Malteser Kreuz	40 % Vol.	€ 3,40
Rum Verschnitt	40 % Vol.	€ 3,30
Asbach Uralt	38 % Vol.	€ 3,50
Mariacron	38 % Vol.	€ 3,30
Remy Martin	40 % Vol.	€ 4,00
Hennessy	40 % Vol.	€ 6,10
Sambuca	40 % Vol.	€ 3,40
Underberg	44 % Vol.	€ 3,00
Averna (4 cl)	30 % Vol.	€ 6,20
Ramazotti (4 cl)	35 % Vol.	€ 6,30
Jägermeister	35 % Vol.	€ 3,40
Kümmerling	35 % Vol.	€ 3,00
Ouzo	40 % Vol.	€ 3,40
Tequila weiß/braun	38 % Vol.	€ 3,50
Dooley's	17 % Vol.	€ 3,30
Amaretto	21,5 % Vol.	€ 3,40
Ballantines	40 % Vol.	€ 3,40
Jim Beam	40 % Vol.	€ 3,50
Jack Daniels	39 % Vol.	€ 3,70
Tullamore Dew	40 % Vol.	€ 3,50

Longdrinks (4 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	€ 6,10
Wodka Moskovskaya	40 % Vol.	€ 6,50
Bacardi, weißer Rum	37,5 % Vol.	€ 6,50
Rum Verschnitt	40 % Vol.	€ 6,20
Ballantines	40 % Vol.	€ 6,50
Jim Beam	40 % Vol.	€ 6,60
Jack Daniels	39 % Vol.	€ 7,00
Medaillon	36 % Vol.	€ 6,10
Pernod*	38 % Vol.	€ 6,50
Gin	37,5 % Vol.	€ 6,30
Captain Morgan	35 % Vol.	€ 6,50
Tullamore Dew	40 % Vol.	€ 6,60

Fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte!

Liebe Gäste,
wir stellen ihnen unser WLAN Netz kostenfrei zu Verfügung.

Netzwerk:

Dragseths Gastzugang

Netzwerkschlüssel:

dragseths1584

Offene Weine

Weißwein:

Baden / Grauer Burgunder – trocken	0,2 l	7,30 €	0,5l	16,10 €
Pfalz / Weißburgunder – trocken	0,2 l	7,30 €	0,5l	16,10 €
Pfalz / Riesling – trocken	0,2 l	7,40 €	0,5l	16,30 €
Rheingau / Riesling - halbtrocken	0,2 l	7,20 €	0,5l	15,90 €

Roséwein:

Italien / Veneto-Bardolino Chiaretto DOC – trocken	0,2 l	6,20 €	0,5l	13,70 €
Baden / Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken	0,2 l	7,30 €	0,5l	16,10 €

Rotwein:

Italien - Valpolicella	0,2 l	7,60 €	0,5l	16,80 €
Württemberg / Trollinger – trocken	0,2 l	7,10 €	0,5l	15,70 €
Bordeaux / Chateau Loyasson – trocken	0,2 l	8,20 €	0,5l	18,10 €
Portugal / Douro – Esteva – trocken	0,2 l	8,00 €	0,5l	17,60 €
Baden / Spätburgunder – Achkarren – trocken	0,2 l	7,30 €	0,5l	16,10 €
Österreich / Zweigeld „inside“ - trocken	0,2 l	6,90 €	0,5l	15,20 €

Aus jedem Wein, bieten wir ihnen auch einen Weinschorle an.

Flaschen **W**eine 0,75 l

Weißwein:

Pfalz / Riesling / Wacken – trocken	30,80 €
Pfalz / Weingut Emil Bauer – Sauvignon Blanc – trocken	30,40 €
Italien / Lugana aus der Tribiano Traube – trocken	31,00 €
Rheinhessen / Manz / Scheurebe – trocken	29,00 €

Roséwein:

Rheinhessen / Peth-Wetz – trocken	28,10 €
-----------------------------------	---------

Rotwein:

Pfalz / Bauer / Merlot – trocken	27,90 €
Frankreich / Belleruche' Côtes du Rhône / Rouge – trocken	31,00 €

Für weitere Informationen fragen Sie gerne unseren Service

Prosecco & **S**ekt & **W**einschorle

Glera – Veneto

Vino Frizzante	0,75 l	28,30 €
	0,1 l	4,50 €

Sekt, Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg	0,75 l	29,40 €
	0,1 l	4,50 €

Weinschorle	0,2 l	4,60 €
-------------	-------	--------

Es war einmal . . .

. . . das mag so um das Jahr 1565 gewesen sein, da ging eine Bauersfrau den Grenzbach zwischen den Dörfern Drage und Seeth entlang und entdeckte in Decken gewickelt ein Kind auf dem Felde liegen. Sie nahm es zu sich, zog es auf und nannte es *Hans*.

Als am Tage der Taufe der Pfarrer den ganzen Namen wissen wollte, erinnerte sich die Bäuerin an den Fundort des Kindes zwischen Drage und Seeth und gab ihm den Namen Hans Dragseth.

Zur Hochzeit wurde ihm von den Pflegeeltern ein Gasthof gebaut, das war im Jahre 1580 hier in Husum vor der Zingelschleuse, wo *Sie* jetzt, nach mehr als 400 Jahren sitzen
-- und diese Geschichte lesen.

Oder wollen Sie die schnöde Wirklichkeit?

Dann war Ernst Dragseth aus Apenrade, der 1815 das hiesige Gastwirtstöchterlein ehelichte und damit einen über hundertjährigen Familienbesitz unter seinen Namen begründete.

Zu der Zeit bestand der Gasthof allerdings schon 235 Jahre, als Ausspannwirtschaft für Bauern und Viehhändler aus Eiderstedt und Dithmarschen. Im Husumer Stadtarchiv ist er in einem Papier aus dem Jahre 1582 erstmals genannt.