

# Dragseth's Gasthof



Zingel 11

25813 Husum

Tel.: 04841779995

[www.dragseths-gasthof.de](http://www.dragseths-gasthof.de)

Inhaber: Jan Groß

# Vorspeisen

Ziegenkäsetaler  
im Speckmantel gebraten  
frittierter Rucola | Birnenschutney  
€ 13,90

Hausgebeizter Lachs  
Senf-Honig-Dill Sauce  
Kartoffelpuffer  
€ 13,50

Gebratene Champignons  
Tomaten | Lauch | Kräuter Cous Cous  
€ 12,90

Karamellierter Ziegenkäse  
frittierter Rucola  
Honig-Orangen Vinaigrette  
€ 13,50

# Suppen

Rindfleischsuppe  
Rindfleischstreifen  
Gemüestreifen  
€ 11,70

Tomatensuppe  
Crème fraîche  
€ 9,90

Husumer Fischsuppe  
heimische Fische  
Muscheln  
Nordseekrabben\*  
€ 12,50

Krabbenschaumsüppchen  
Apfel | Dillsahne  
13,70 €

# Große Salatteller

Großer gemischter Salat  
Steakstreifen  
€ 24,80

Großer gemischter Salat  
Gebratenes Zanderfilet  
Zitronen Vinaigrette  
€ 24,90

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

€ 8,50

\*= Benzoesäure

# Regionales & Matjesgerichte

Hausgemachtes Labskaus  
Bismarckhering Gewürzgurke | Spiegelei  
€ 27,90

Hausgemachtes Sauerfleisch  
Bratkartoffeln | Remouladensauce  
€ 26,30

Friesenschnitzel  
Bratkartoffeln | Spiegelei | Krabben\*  
€ 28,90

Matjesfilet „Hausfrauenart“  
Bratkartoffeln  
€ 26,50

Matjesfilet „Schwedisch“  
Senf-Honig-Dill-Sauce  
Kartoffelpuffer  
€ 26,20

„Matjessymphonie“  
Drei Matjesfilets | Hausfrauensauce  
Senf-Honig-Dill-Sauce  
Cocktailsauce | Bratkartoffeln  
€ 28,80

## Lammspezialitäten

Lammlieber  
Rotweinzwiebeln | Kartoffel-Senf Stampf  
Gurkensalat  
€ 27,50

Lammhaxe  
Speckbohnen | Kartoffelstampf  
Bratensauce  
€ 32,90

\*= Benzoessäure | Matjes = Matjes „Holsteiner Art“

# Fischgerichte

Scholle „Finkenwerder Art“  
gebratenem Speck | Salzkartoffeln  
€ 32,50

Gebratenes Dorschfilet  
Kartoffelstampf | Kräuterbutter | Rucola  
€ 25,50

Gedünstetes Dorschfilet  
Dijon-Senfsauce | Salzkartoffeln | Rucola  
€ 25,90

Schollenfilet in Eihülle  
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln  
€ 28,00

„Kapitänsteller“  
gebratenes Zanderfilet | Matjesfilet  
Nordseekrabben\* | hausgebeizter Lachs  
Spiegelei | drei verschiedene Saucen  
Bratkartoffeln  
€ 31,90

„Husumer Pannfisch“  
Schollenfilet | Dorsch | Seelachsfilet  
Dijon-Senf-Sauce | Bratkartoffeln  
€ 29,90

# Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet  
Champignons | Zwiebeln  
Pfeffersauce | Bratkartoffeln  
€ 29,50

Zwiebelsenfsteak vom Schweinerücken  
Bratensauce | Bohnen | Bratkartoffeln  
€ 28,20

Schnitzel „Wiener Art“  
Bratkartoffeln | Gurkensalat  
€ 25,90

# Rumpsteaks

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

Rumpsteak  
Speckbohnen | Bratkartoffeln |  
Kräuterbutter  
€ 31,80

Rumpsteak  
Gebratene Champignons  
Zwiebeln | Kräuterbutter | Bratkartoffeln  
€ 31,80

\*= Benzoessäure | Matjes = Matjes „Holsteiner Art“

# 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 | Paprika  
Apfel-Belugalinsen | Sesam | Limetten-Knoblauch Dressing

€ 23,90

- mit Hausgebeizter Lachs € 26,30

- mit Steakstreifen € 27,20

- mit Garnelen € 27,20



## Kräuter Polenta

Pilze der Saison | Zitronenvinaigrette |

Wildkräuter | Minz-Dip

25,50 €



## Spinatknödel

Lauwarmer Apfel-Belugalinsensalat  
Meerrettichsauce | Frittiertes Rucola | Nüsse

€ 26,90



## Veganer Haselnuss Braten

Bärlauch Kartoffelstampf  
Bohnen | Rotwein-Balsamico  
Sauce

€ 24,90

# Für den kleinen Hunger

Hausgemachtes Sauerfleisch  
Bratkartoffeln | Remouladensauce  
€ 23,60

Kleines Rumpsteak  
Zwiebeln | Champignons | Bratkartoffeln |  
Kräuterbutter  
€ 28,60

Schollenfilet in Eihülle  
Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln  
€ 26,00

Medaillons vom Schweinefilet  
Champignons | Zwiebeln | Pfeffersauce  
Bratkartoffeln  
€ 26,90

Schnitzel "Wiener Art"  
Bratkartoffeln | Gurkensalat  
€ 22,90

## Kinderkarte

Kleines Schnitzel  
mit Kartoffelstampf  
€ 10,50

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

Fünf Fischstäbchen  
mit Kartoffelstampf  
€ 10,50

Bandnudeln  
mit Tomatensauce  
€ 8,90

und dann schnorrst Du Dich  
bei den anderen durch  
€ kostet nix

Drei Kartoffelpuffer  
mit Zimt und Zucker  
€ 9,50

***Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Allergikerkarte.***

*Sollten Sie besondere Wünsche wie zum Beispiel glutenfreies Essen haben, oder von Zöliakie betroffen sein, berät unser Service sie gerne, denn die Herstellung glutenfreier Speisen ist für uns kein Problem.*

*Wir stellen ihnen gerne unser WLAN-Netz kostenfrei zu Verfügung.*

*Netzwerk: Dragseths Gastzugang / Netzwerkschlüssel: dragseths1584*

\*= Benzooesäure

## Aperitif

Campari * Soda oder Orange	25 % Vol.	0,20 l	7,50 €
Aperol Spritz	11 % Vol.	0,20 l	7,50 €
Sanddornlikör mit Sekt	15 % Vol.	0,20 l	7,50 €
Marzadro Limoncino Spritz	35 % Vol.	0,20 l	8,50 €
Gin Tonic	37,5 % Vol.	0,20 l	7,50 €
Gin Spritz – Orange, Maracuja oder Sanddorn	37,5 % Vol.	0,20 l	7,50 €

## Alkoholfreier Aperitif

Alkoholfreier Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Alkoholfreier Gin Tonic	0,20 l	7,50 €
Alkoholfreier Gin Spritz – Orange, Maracuja oder Sanddorn	0,20 l	7,50 €
Alkoholfreier Limonzero Spritz	0,20 l	8,50 €

## Biere

Dithmarscher Pilsener vom Fass	0,25 l	4,50 €	0,40 l	5,60 €
Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,30 l	4,80 €	0,50 l	5,90 €
Alster	0,25 l	4,80 €	0,40 l	5,60 €
Dithmarscher Pilsener „Alkoholfrei“	Fl. 0,33 l	4,50 €		
Erdinger Urweiße	Fl. 0,50 l	6,20 €		
Erdinger „Alkoholfrei“	Fl. 0,50 l	6,20 €		

## Obstbrände & Grappa (2 cl)

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 €

Limoncino Ricetta Tradizionale – 7-30 €

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

# Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola <sup>1,2</sup>   Cola Zero <sup>1,2,4,5,6</sup>	0,20 l	3,90 €		
Sinalco Cola <sup>1,2</sup>   Cola Zero <sup>1,2,4,5,6</sup>	0,40 l	5,40 €		
Sinalco Orange <sup>6,7</sup>   Zitrone   Spezi <sup>1,2</sup>	0,20 l	3,90 €		
Sinalco Orange <sup>6,7</sup>   Zitrone   Spezi <sup>1,2</sup>	0,40 l	5,40 €		
Sinalco Tafelwasser	0,20 l	3,70 €		
Sinalco Tafelwasser	0,40 l	5,50 €		
Deichlimo Holunder	0,33 Fl.	4,90 €		
Stachel Berry - Bio-Stachelbeerschorle <sup>2</sup>	0,33 Fl.	5,50 €		
Husumer Mineralwasser "Frie"	0,33 Fl.	3,90 €		
Husumer Mineralwasser "Frie", "Beden", "Veel"	0,75 Fl.	7,90 €		
Malzbier	0,33 Fl.	4,50 €		
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20 l	4,40 €		
Tonic Water <sup>3</sup>	0,20 l	4,40 €		
Apfelsaft	0,20 l	4,80 €	0,40 l	6,80 €
Orangensaft	0,20 l	4,90 €	0,40 l	6,90 €
Traubensaft	0,20 l	4,90 €	0,40 l	6,90 €
Rhabarbersaft	0,20 l	4,90 €	0,40 l	6,90 €
Maracujasaft	0,20 l	4,90 €	0,40 l	6,90 €
Sanddornsaft	0,20 l	5,20 €	0,40 l	7,20 €

## Schorlen

Apfelschorle	0,20 l	4,20 €	0,40 l	6,20 €
Rhabarberschorle	0,20 l	4,40 €	0,40 l	6,40 €
Maracujaschorle	0,20 l	4,40 €	0,40 l	6,40 €
Traubenschorle	0,20 l	4,40 €	0,40 l	6,40 €
Sanddornschorle	0,20 l	4,80 €	0,40 l	6,80 €





# Heißgetränke



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

Becher Kaffee	4,50 €
Milchkaffee	4,90 €
Cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato	5,50 €
Espresso	4,50 €
Heiße Schokolade	5,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,70 €
Pharisäer	7,50 €
Tote Tante	7,20 €
Grog	4,90 €
Glühwein 9,8 vol.	5,50 €
Glühwein mit Schuss	7,00 €
Sanddornpunsch 15% vol.	7,00 €
Teepunsch	6,30 €
Sanddornpunsch alkoholfrei	5,50 €



## ...und was ist mit Bio Tee? (Kännchen 7,50 € | Becher 4,80 €)



(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

# Nordische Spirituosen Spezialitäten (2 cl)

## Husum:

Schimmelreiter Inselaquavit	38 % Vol.	4,50 €
Schimmelreiter Rum Verschnitt	40 % Vol.	3,90 €
Schimmelreiter Hallig Köm	32 % Vol.	3,90 €
Schimmelreiter Tante Ella	38 % Vol.	4,00 €
Tine Kümmel	32 % Vol.	3,90 €

## Eckernförde:

De Geele Köm - Kombrand   Kümmel   Dill   Anis	32 % Vol.	3,90 €
Wattenläufer - Küstenkräuter	32 % Vol.	4,00 €
Nydam - Honiglikör	30 % Vol.	3,90 €
Friesengeist - Kombrand   Früchten   Kräutern	56 % Vol.	4,80 €
Dooley's - Sahnelikör	17 % Vol.	4,30 €
Küstennebel - Stemanislikör	21,8 % Vol.	4,30 €
Andalö - Sanddornlikör	15 % Vol.	4,00 €

## Amrum:

Strandhafer - Das Original aus der blauen Maus	38 % Vol.	4,50 €
--	-----------	--------

Fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte!

## Spirituosen (2 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	3,90 €
Wodka Smirnow	40 % Vol.	4,00 €
Jubiläums Akvavit	42 % Vol.	4,50 €
Linie Akvavit	41,5 % Vol.	4,50 €
Bommerlunder	38 % Vol.	4,00 €
Malteser Kreuz	40 % Vol.	4,10 €
Remy Martin	40 % Vol.	4,60 €
Hennessy	40 % Vol.	4,80 €
Sambuca	40 % Vol.	4,20 €
Underberg	44 % Vol.	4,60 €
Averna (4 cl)	30 % Vol.	4,50 €
Ramazotti (4 cl)	35 % Vol.	4,50 €
Jägermeister	35 % Vol.	4,10 €
Kümmerling	35 % Vol.	4,30 €
Ouzo	40 % Vol.	4,10 €
Tequila weiß/braun	38 % Vol.	4,10 €
Amaretto	21,5 % Vol.	4,10 €
Jim Beam	40 % Vol.	4,20 €
Jack Daniels	39 % Vol.	4,40 €
Tullamore Dew	40 % Vol.	4,30 €

## Longdrinks (4 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	7,50 €
Wodka Moskovskaya	40 % Vol.	7,50 €
Bacardi, weißer Rum	37,5 % Vol.	7,50 €
Jim Beam	40 % Vol.	7,50 €
Jack Daniels	39 % Vol.	7,50 €
Pernod*	38 % Vol.	7,50 €
Gin	37,5 % Vol.	7,50 €
Captain Morgan	35 % Vol.	7,50 €
Tullamore Dew	40 % Vol.	7,50 €

# Offene Weine

## Weißwein:

Baden / Grauer Burgunder – trocken	0,20 l 7,30 €	0,50 l 16,10 €
Pfalz / Weißburgunder – trocken	0,20 l 7,30 €	0,50 l 16,10 €
Pfalz / Riesling – trocken	0,20 l 7,40 €	0,50 l 16,30 €
Rheingau / Riesling - halbtrocken	0,20 l 7,20 €	0,50 l 15,90 €

## Roséwein:

Italien / Veneto-Bardolino Chiaretto DOC – trocken	0,20 l 6,20 €	
Baden / Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken	0,20 l 7,30 €	0,50 l 16,10 €

## Rotwein:

Italien – Valpolicella	0,20 l 7,60 €	
Württemberg / Trollinger – trocken	0,20 l 7,10 €	0,50 l 15,70 €
Italien / Gorilla Anatroccolo – Primitivo – trocken	0,20 l 8,00 €	0,50 l 17,60 €
Portugal / Douro – Esteva – trocken	0,20 l 8,00 €	
Baden / Spätburgunder – Achkarren – trocken	0,20 l 7,30 €	0,50 l 16,10 €

*Aus jedem Wein bieten wir Ihnen auch eine Weinschorle an.*

# Flaschen Weine 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 €
Riesling <i>alkoholfrei</i>	28,50 €

## Roséwein:

Italien / Veneto-Bardolino Chiaretto DOC – trocken	26,80 €
Rheinhessen / Peth-Wetz – trocken	28,10 €

## Rotwein:

Italien – Valpolicella – trocken	27,80 €
Portugal / Douro – Esteva – trocken	29,50 €
Pfalz / Bauer / Merlot – trocken	27,90 €
Frankreich / Belleruche' Côtes du Rhône / Rouge – trocken	31,00 €

*Für weitere Informationen fragen Sie gerne unseren Service*

## **P**rosecco & **S**ekt & **W**einschorle

Glera – Veneto   Vino Frizzante	0,10 l	4,50 €	0,75 l	28,30 €
Sekt   Schlosskellerei Affaltrach Württemberg	0,10 l	4,50 €	0,75 l	29,40 €
Sekt alkoholfrei	0,10 l	4,50 €	0,75 l	28,00 €
Weinschorle	0,20 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.