Dragseth´s Gasthof

Zingel 11
25813 Husum
Tel.:04841779995
www.dragseths-gasthof.de
Inhaber: Jan Groß

Vorspeisen

Ziegenkäsetaler
im Speckmantel gebraten
frittierter Rucola | Birnenchutney
15.1

Hausgebeizter Lachs
Senf-Honig-Dill Sauce
Kartoffelpuffer
14.5

50g Nordseekrabben*
Dill- Zitronenschmand | Steinofenbaguette
14.5

Karamellisierter Ziegenkäse
frittierter Rucola
Honig-Orangen Vinaigrette
14.2

Suppen

Rindfleischsuppe
Rindfleischstreifen
Gemüsestreifen
12.5

Tomatensuppe
Créme fraîche
Erbsen Greens
10.9

Husumer Fischsuppe
heimische Fische
Muscheln
13.5

Krabbenschaumsüppchen
Nordseekrabben* |Apfel | Dillsahne
15.5

Große Salatteller

Großer gemischter Salat
Steakstreifen
26.2

Großer gemischter Salat
Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Vinaigrette
26.2

Zu den Gerichten reichen wir dir auf Wunsch gerne einen Beilagen Salat mit Vinaigrette
8.9

*= Benzoesäure

Regionales & Matjesgerichte

Hausgemachtes Labskaus
Bismarckhering Gewürzgurke | Spiegelei
28.8

Hausgemachtes Sauerfleisch
Bratkartoffeln | Remouladensauce
27.9

„Friesenschnitzel"
Paniertes Schweineschnitzel
Nordseekrabben* | Bratkartoffeln**
Spiegelei
28.8

Matjesfilet „Hausfrauenart"
Bratkartoffeln**
26.9

Matjesfilet „Schwedisch"
Senf-Honig-Dill-Sauce
Kartoffelpuffer
26.7

„Matjessymphonie"
Drei Matjesfilets | Hausfrauensauce
Senf-Honig-Dill-Sauce
Cocktailsauce | Bratkartoffeln**
29.5

Lammspezialitäten

Lammleber
Rotweinzwiebeln | Kartoffel-Senf Stampf
Gurkensalat
28.5

Lammhaxe
Speckbohnen | Kartoffelstampf
Bratensauce
33.5

*= Benzoesäure | ** mit Schweinespeck | Matjes = Matjes „Holsteiner Art"

Fischgerichte

Scholle „Finkenwerder Art“
gebratenem Speck | Salzkartoffeln
32.9

Gedünstetes Dorschfilet
Dijon-Senfsauce | Salzkartoffeln
Erbsen Greens
26.5

„Kapitänsteller“
gebratenes Zanderfilet | Matjesfilet
Nordseekrabben* | hausgebeizter Lachs | Spiegelei
drei verschiedene Saucen | Bratkartoffeln**
32.5

Gebratenes Dorschfilet
Kräuter Kartoffelstampf | Kräuterbutter
Erbsen Greens
26.2

Schollenfilet in Eihülle
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
28.5

„Husumer Pannfisch“
Schollenfilet | Dorsch | Seelachsfilet
Dijon-Senf-Sauce | Bratkartoffeln**
Erbsen Greens
30.5

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet
Champignons | Zwiebeln
Pfeffersauce | Bratkartoffeln**
29.9

Zwiebelsenfsteak vom Schweinerücken
Bratensauce | Bohnen | Bratkartoffeln**
28.9

Schnitzel “Wiener Art“
Bratkartoffeln** | Gurkensalat
26.9

Rumpsteaks

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

Rumpsteak
Speckbohnen | Bratkartoffeln**
Kräuterbutter
32.5

Rumpsteak
Gebratene Champignons
Zwiebeln | Bratkartoffeln** | Kräuterbutter
32.5

*= Benzoesäure | ** mit Schweinespeck | 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
24.5

- mit Hausgebeizter Lachs - 27.9
- mit Steakstreifen - 27.9
- mit Garnelen - 27.9
- mit Ziegenkäsetaler - 27.9

Vegane Maultaschen

Grüner Spargel | Kräuterseitlinge | Wildkräuter
Kräuter-Vinaigrette | Geröstete Nüsse
27.9

Tortellini mit Auberginenfüllung

Tomatensauce | marinierten Wildkräutern | geröstete Nüsse
25.5

Spinatknödel

Lauwarmer Apfel-Belugalinsensalat
Meerrettichsauce | Nüsse | Erbsen Greens
27.8

Veganer Haselnuss Braten

Kräuter- Kartoffelstampf
Rotwein-Balsamico Sauce | Erbsen Greens
25.9

Für den kleinen Hunger

Hausgemachtes Sauerfleisch
Bratkartoffeln** | Remouladensauce
25.1

Kleines Rumpsteak
Zwiebeln | Champignons | Bratkartoffeln** | Kräuterbutter
29.3

Schollenfilet in Eihülle
Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln
26.7

Medaillons vom Schweinefilet
Champignons | Zwiebeln | Pfeffersauce
Bratkartoffeln**
27.9

Schnitzel "Wiener Art"
Bratkartoffeln** | Gurkensalat
24.9

Kinderkarte

Kleines Schnitzel
mit Kartoffelstampf
10.9

Bandnudeln
mit Tomatensauce
9.5

„ 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
10.9

Drei Kartoffelpuffer
mit Zimt und Zucker
9.9

Gerne reichen wir dir auch unsere Allergikerkarte.

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

Wir stellen dir gerne unser freies WLAN-Netz zu Verfügung.

*= Benzoesäure | ** mit Schweinespeck | Matjes = Matjes „Holsteiner Art"

Was sind Microgreens?

Wir beziehen unsere Bio Microgreens regional von
Microgreens Ostsee aus Glücksburg im Kreis Schleswig - Flensburg

Microgreens sind junge aus **Bio Saatgut** essbare Keimpflanzen von Gemüse-, Kräuter- oder Getreidesorten, die geerntet werden, wenn sie etwa 5–10 cm groß sind – also nach dem Keimen, aber noch vor der Ausbildung ausgewachsener Blätter.

- Microgreens sind die „Zwischenstufe" zwischen **Sprossen** und **Baby Leaf** (junge Blätter).

- Sie werden **auf Substrat** (Kokos oder Hanfmatten) angebaut (nicht im Wasser wie Sprossen).

- Geerntet wird **nach 7–21 Tagen**, wenn sich **Keimblätter und das erste echte Blattpaar** gebildet haben.

- Microgreens enthalten im Vergleich zu ausgewachsenem Gemüse oft **deutlich mehr Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien** (teilweise bis zu 40x so viel) und gilt als **das** Superfood.

- Besonderheiten: **Vitamin C, E** und **K, Beta-Carotin, Polyphenolen & Flavonoiden** (entzündungshemmend & zellschützend) **Mineralien** wie **Eisen, Magnesium, Zink,** Stärkt das Immunsystem durch viele Vitamine. Wirkt antioxidativ – schützt Zellen vor freien Radikalen. Unterstützt Herz-Kreislauf-Gesundheit (z. B. durch Senkung von LDL-Cholesterin).

- Microgreens haben konzentriertes Aroma – z. B. schmeckt Radieschen Microgreen deutlich pikanter als ein normales Blatt.

- Nachhaltigkeitskonzept: Bio-Saatgut, regionale Produktion, kurze Wege, gute Qualität & intensiver Geschmack.

Auf unseren Gerichten garnieren wir dir gerne auf Wunsch ein extra Portion Microgreen als Topping.

Frag gerne unseren Service nach unseren aktuellen Sorten

1.5

micro greens OSTSEE

Aperitif

Campari * Soda oder Orange	25 % Vol.	0,20 l	8.5
Aperol Spritz	11 % Vol.	0,20 l	8.5
Sanddornlikör mit Sekt	15 % Vol.	0,20 l	8.5
Marzadro Limoncino Spritz	35 % Vol.	0,20 l	8.5
Gin Tonic	37,5 % Vol.	0,20 l	8.5
Gin Spritz – Orange, Maracuja oder Sanddorn	37,5 % Vol.	0,20 l	8.5

Alkoholfreier Aperitif

Alkoholfreier Aperol Spritz	0,20 l	8.5
Alkoholfreier Gin Tonic	0,20 l	8.5
Alkoholfreier Gin Spritz – Orange, Maracuja oder Sanddorn	0,20 l	8.5
Alkoholfreier Limonzero Spritz	0,20 l	8.5

Biere

Dithmarscher Pilsener vom Fass	0,25 l	4.8	0,40 l	5.9
Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,30 l	5.0	0,50 l	6.3
Alster	0,25 l	5.0	0,40 l	6.3
Dithmarscher Pilsener „Alkoholfrei"	Fl. 0,33 l	5.0		
Erdinger Urweiße	Fl. 0,50 l	6.6		
Erdinger „Alkoholfrei"	Fl. 0,50 l	6.6		

Obstbrände & Grappa (2 cl)

<u>Lantenhammer:</u>

Waldhimbeergeist | Mirabellenbrand | Schlehengeist

Williamsbirnenbrand | Wildkirschbrand | Haselnussgeist 42 % Vol. 8.5

<u>Marzadro – Grappa:</u>

Morbida – 7.5 | Lune – 8 | Amarone – 8

Gewürztraminer – 8 | Chardonnay – 8

Marzadro Limoncino Ricetta Tradizionale 35% Vol. – 8

Marzadro Crema Alpina Pistacchio 17% Vol. – 8

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

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola 1, 2, | Cola Zero 1, 2, 4, 5, 6,	0,20 l	4.5
Sinalco Cola 1, 2, | Cola Zero 1, 2, 4, 5, 6,	0,40 l	5.9
Sinalco Orange 6, 7, | Zitrone | Spezi 1, 2,	0,20 l	4.5
Sinalco Orange 6, 7, | Zitrone | Spezi 1, 2,	0,40 l	5.9
Sinalco Tafelwasser	0,20 l	4.2
Sinalco Tafelwasser	0,40 l	5.5
Deichlimo Holunder	0,33 Fl.	5.4
Stachel Berry - Bio-Stachelbeerschorle 2	0,33 Fl.	5.9
Husumer Mineralwasser "Frie"	0,33 Fl.	4.9
Husumer Mineralwasser "Frie", "Beden", "Veel"	0,75 Fl.	8.5
Malzbier	0,33 Fl.	4.9
Bitter Lemon 3,	0,20 l	5
Tonic Water 3,	0,20 l	5

Apfelsaft	0,20 l	4.8	0,40 l	7.3
Orangensaft	0,20 l	4.9	0,40 l	7.3
Johannisbeersaft	0,20 l	4.9	0,40 l	7.3
Rhabarbersaft	0,20 l	4.9	0,40 l	7.3
Maracujasaft	0,20 l	4.9	0,40 l	7.3
Sanddornsaft	0,20 l	5.2	0,40 l	7.3

Schorlen

Apfelschorle	0,20 l	4.9	0,40 l	6.9
Rhabarberschorle	0,20 l	4.9	0,40 l	6.9
Maracujaschorle	0,20 l	4.9	0,40 l	6.9
Johannisbeerschorle	0,20 l	4.9	0,40 l	6.9
Sanddornschorle	0,20 l	5.3	0,40 l	7.3

1 =Coffein 2 =Zuckercouleur 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	5.2
Milchkaffee	5.4
Cappuccino	5.4
Latte Macciato	5.9
Espresso	5.2
Heiße Schokolade	5.7
Heiße Schokolade mit Sahne	6.2
Pharisäer	8.5
Tote Tante	8.5
Grog	5.5
Glühwein 9,8 vol.	6
Glühwein mit Schuss	8,5
Sanddornpunsch 15% vol.	8,5
Teepunsch	6.8
Sanddornpunsch alkoholfrei	8,5

...und was ist mit Bio Tee?

(0,5l Kännchen 8 | ,2l Becher 5.5)

(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 China Wu Lu First-Class

Grüner Tee – nussig, leicht, Fruchtig

Ein Tee der Extraklasse mit einem feinen Aroma und einer leuchtend grünen Tassenfarbe

„Bio Jingle Flamingle"

Früchtetee – Spritzige Limette mit Zitrus-Note

Apfel, Hagebutte*, Hibiskus*, Sultaninen*, Johannisbeeren*, Rosenblüten*, Zitronen, natürliches Limetten Aroma

„Bio Rooibos Tee""

Weich, lieblich

Afrikanischer Kräutertee ohne Koffein (Teein)

„Bio Kräutertee"

Orangen, Fenchel, Melisse, Zitronengras, Brennnessel, Sonnenblumenblüten

„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.	4.9
Schimmelreiter Rum Verschnitt	40 % Vol.	4.5
Schimmelreiter Hallig Köm	32 % Vol.	4.5
Schimmelreiter Tante Ella	38 % Vol.	4.5
Tine Kümmel	32 % Vol.	4.5
Eckernförde:		
De Geele Köm - Kornbrand | Kümmel | Dill | Anis	32 % Vol.	4.5
Wattenläuper - Küstenkräuter	32 % Vol.	4.5
Nydam - Honiglikör	30 % Vol.	4.5
Friesengeist - Kornbrand | Früchten | Kräutern	56 % Vol.	5.5
Dooley's - Sahnelikör	17 % Vol.	4.9
Küstennebel - Sternanislikör	21,8 % Vol.	4.9
Andalö - Sanddornlikör	15 % Vol.	4.5
Amrum:		
Strandhafer - Das Original aus der blauen Maus	38 % Vol.	5.5

Frage auch gerne nach unserer Dessertkarte!

Spirituosen (2 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	4
Wodka Smirnow	40 % Vol.	5
Jubiläums Akvavit	42 % Vol.	5
Linie Akvavit	41,5 % Vol.	5
Bommerlunder	38 % Vol.	5
Malteser Kreuz	40 % Vol.	5
Remy Martin	40 % Vol.	5.5
Hennessy	40 % Vol.	6
Sambuca	40 % Vol.	5
Underberg	44 % Vol.	5
Averna (4 cl)	30 % Vol.	5
Ramazotti (4 cl)	35 % Vol.	5
Jägermeister	35 % Vol.	5
Kümmerling	35 % Vol.	5
Ouzo	40 % Vol.	5
Tequila weiß/braun	38 % Vol.	5
Amaretto	21,5 % Vol.	5
Jim Beam	40 % Vol.	5
Jack Daniels	39 % Vol.	5
Tullamore Dew	40 % Vol.	5

Longdrinks (4 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	7.5
Wodka Smirnoff	37,5 % Vol.	8.5
Bacardi, weißer Rum	37,5 % Vol.	8.5
Jim Beam	40 % Vol.	8.5
Jack Daniels	39 % Vol.	8.5
Pernod*	38 % Vol.	8.5
Gin	37,5 % Vol.	8.5
Captain Morgan	35 % Vol.	8.5
Tullamore Dew	40 % Vol.	8.5

Offene Weine

Weißwein:

Grauer Burgunder | trocken	**0,20 l**	**8.0**	**0,50 l**	**17.5**
Kiefer / Baden				
Weissburgunder | trocken	**0,20 l**	**8.0**	**0,50 l**	**17.5**
Emil Bauer / Pfalz				
Riesling | trocken	**0,20 l**	**8.0**	**0,50 l**	**17.5**
Emil Bauer / Pfalz				
Riesling | halbtrocken	**0,20 l**	**8.0**	**0,50 l**	**17.5**
Dr. Deinhard / Pfalz				
Riesling | save Water drink…| Alkoholfrei	**0,20 l**	**8.0**	**0,50 l**	**17.5**
Allendorf / Rheingau				

Roséwein:

Bardolino chiaretto | trocken	**0,20 l**	**7.0**		
Sartori / Veneto				
Spätburgunder | halbtrocken	**0,20 l**	**8.0**	**0,50 l**	**17.5**
Kiefer / Baden				

Rotwein:

Spätburgunder | trocken	**0,20 l**	**8.0**	**0,50 l**	**17.5**
Kiefer / Baden				
Valpolicella „Arco dei Giovi" | trocken	**0,20 l**	**8.5**		
Sartori / Veneto				
Primitivo „Anatroccolo" | halbtrocken	**0,20 l**	**9.0**	**0,50 l**	**19.5**
Camivini / Apullien				
Tempranillo | Crianza | trocken	**0,20 l**	**9.5**		
Vina Real / Rioja				

Aus jedem Wein machen wir dir gerne eine Weinschorle.

Flaschen Weine 0,75 l

Weißwein:

Riesling | Oscar | trocken | *Schumann - Nägler / Rheingau*	**27.0**
Sauvignon Blanc | Bundschuh | trocken | *Emil Bauer / Pfalz*	**28.0**
Lugana | La Musina | trocken | *Vinicola Sartori / Veneto*	**32.0**
Chardonnay | Battigia | trocken | *Paolo Leo / Apullien*	**29.5**
Riesling | save Water drink…| *Alkoholfrei* | *Allendorf / Rheingau*	**28.5**

Roséwein:

Bardolino chiaretto | trocken | *Sartori / Veneto*	**27.0**
Rosé | Lustspiel | trocken | *Manz / Rheinhessen*	**28.5**

Rotwein:

Valpolicella „Arco dei Giovi" | trocken | *Sartori / Veneto*	**29.0**
Tempranillo | Crianza | trocken | *Vina Real / Rioja*	**30.5**
Primitivo „Anatroccolo" | halbtrocken | *Camivini / Apullien*	**30.0**
Belleruche | trocken | *Chapoutier / Côtes du Rhone*	**32.0**

Für weitere Informationen frage gerne unseren Service

Prosecco & Sekt & Weinschorle

Prosecco frizzante | DOC | Serena	**0,10 | 5.0**	**0,75 | 27.0**
Luna Herbs | Leon Gold | Bio Alkoholfrei 0,0 %	**0,10 | 5,5**	**0,75 | 32.0**
Weinschorlen rot/weiß	**0,20 | 5.0**	

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.