Getränke

Spritzer

	0,20l
Helene Schorle Birnensaft, Riesling	**6.50**
Hugo Riesecco[5], Holunderblütensirup, frische Minze, Soda, Lime Juice	**8.50**
Helga Riesecco[5], Himbeersirup, frische Minze, Soda, Lime Juice	**8.50**
Schwarze Heidi Riesecco[5], Holunderblütensirup, frische Minze, Johannisbeersaft, Lime Juice	**8.50**
Tini Riesecco[5], Erdbeersaft, Rhabarber, Minze	**8.50**
Kalte Ente Zitronenlikör, Zucker, Weißwein, Riesecco, Zitronen	**8.50**
Aperol Spritz Aperol[1], Riesecco[5], frische Orange, Soda	**8.50**

Sekt & Riesecco

Riesecco - Perlwein[5] trocken	0,10l	**6.50**
Dursecco Rosé[5]	0,10l	**7.00**
Durbacher Edelmann[5] Sekt, trocken	Fl. 0,75l	**25.00**
	Fl. 1,50l	**38.00**
	Fl. 3,00l	**70.00**
Durbacher Edelmann Rosé[5] Sekt, trocken	0,10l	**6.50**
	Fl. 0,75l	**30.00**
	Fl. 1,50l	**40.00**

Weisswein

Gelber Muskateller[5] QbA trocken, Rheinhessen von Spieß	0,20l	**8.00**
König Riesling[5] Riesling QbA trocken	0,20l	**8.00**
Durbacher Rivaner[5] QbA trocken	0,20l	**8.00**
Durbacher Grauburgunder[5] QbA trocken	0,20l	**8.50**
Durbacher Plauelrain[5] Scheurebe, Spätlese - hohe Restsüße	0,20l	**8.00**
Weißburgunder[5] QbA, Weingut Krebs, Pfalz	0,20l	**8.50**
Kaitui[5] Markus Schneider, Pfalz Sauvignon Blanc	0,20l	**9.50**

Rosé Wein

Durbacher Rosé[5] QbA trocken	0,20l	**7.50**
	Fl. 0,75l	**25.00**

Rotwein

Durbacher Kochberg Spätburgunder[5] QbA trocken	0,20l	**8.50**
Durbacher Pinot Noir[5] QbA trocken (Rubinrot)	0,20l	**9.00**
Heinrich Gies Merlot[5] Pfalz, trocken	0,20l	**8.50**
Ursprung Cuvée[5] Markus Schneider, Pfalz (Tumult im Glas)	0,20l	**10.00**

Likörwein / Wermuth

Belsazar Rot	5cl	**6.50**
Belsazar Weiß	5cl	**6.50**
Belsazar Rosé	5cl	**6.50**

Bier

vom Fass

Spaten Hell[A]	0,50l	**5.00**
Trüber Werner[A] trübes Naturpils, exklusiv gebraut	0,50l	**5.00**
Jäger Land - Pils[A]	0,50l	**5.20**
Haake Beck Kräusen[A] Bierspezialität, exklusiv in Berlin	0,50l	**5.20**
Franziskaner Hefeweizen[A]	0,50l	**5.50**
Apfel-Radler[A]	0,50l	**5.00**
Birnen-Radler[A]	0,50l	**5.00**
Wiesn-Spritz[A]	0,50l	**5.00**

aus der Flasche

Franziskaner Hefe[A] Kristall	0,50l	**5.50**
Franziskaner Hefe[A] alkoholfrei	0,50l	**5.50**
Beck's[A] alkoholfrei	0,33l	**5.00**

Wirt Ansgar trinkt:

Jägroni Hey Friedrichshain Gin, Campari, Vermouth rosé	**9.00**
Lustig Mule Hey Friedrichshain Gin, trübes Bier, Ginger Ale, Gurke	**9.00**
Gute Nacht Limonade Hey Friedrichshain Gin, hausgemachte Limonade	**9.00**
Gartendröhnung Tomatensaft, Gurke, Sellerie, Vodka, Gin	**9.00**

Alkoholfreie Getränke

	0,33l	0,75l
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	**3.50**	**6.50**
	0,20l	0,40l
Coca-Cola[1,9]	**3.50**	**4.90**
Coca-Cola Zero[1,7,9]	**3.50**	**4.90**
Fanta[1] **/ Sprite**[9] **/ Spezi**[1,9]	**3.50**	**4.90**
Schweppes[1,12] Bitter Lemon / Ginger Ale Tonic Water / Wild Berry	**3.50**	**4.90**
Säfte Orangensaft / Tomatensaft Bananensaft / Kirschsaft Johannisbeersaft / Maracujasaft Apfelsaft / Rhabarbernektar	**4.00**	**5.50**

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

Hausgemacht

Sommerlimonade jeden Tag anders, jeden Tag frisch	0,40l	**5.00**
Himbeerfassbrause frisch gezapft	0,40l	**5.00**

Heisse Getränke

Andraschko
Kaffee Manufaktur

Espresso[1,9]	**2.50**
Kaffee[1,9]	**3.00**
Kaffee groß[1,9]	**4.00**
Cappuccino[G,I,8,9]	**4.00**
Milchkaffee[G,I,8,9]	**4.00**
Latte Macchiato[G,I,8,9]	**4.50**
Kännchen Tee verschiedene Sorten	**6.00**
Kännchen frischer Tee wahlweise mit frischer Minze, Zitrone oder Ingwer	**8.00**

Longdrinks

Gin Tonic[1,2] mit Ferdinands Dry Gin	**9.00**
Vodka Lemon[A,1,2] mit Three Sixty Vodka	**9.00**
Scotch Cola[A,1,9] mit Johnnie Walker Red	**9.00**
Bourbon Cola[A,1,9] mit Jim Beam	**9.00**
Jack Daniel´s Cola[A,1,9]	**9.00**
Campari Orange[1]	**9.00**
Premium Longdrink Spirituose Ihrer Wahl mit Saft oder Softgetränk	**11.00**

Bitter / Kräuter

Ramazzotti	4cl	**5.00**
Averna	4cl	**5.00**
Underberg	2cl	**4.00**
Unicum	4cl	**5.00**
Fernet Branca	4cl	**5.00**
Campari[1]	4cl	**5.00**
Cynar Artischoke / Herzschnaps	4cl	**6.00**
Jägermeister	4cl	**5.00**

Liköre

Zimtlikör	4cl	**5.00**
Sambuca	4cl	**5.50**
Eierlikör[C,8]	4cl	**5.00**
Nusslikör	4cl	**5.00**
Baileys Irish Cream	4cl	**6.00**

Durbacher Liköre

Weinbergpfirsich	4cl	**6.00**

Durbacher Obstbrände

Hausschnaps	4cl	**5.00**
Mirabellenwasser	4cl	**5.00**
Pflümli-Brand	4cl	**5.00**
Williams Birne	4cl	**5.00**
Edle Haselnuss	4cl	**5.00**
Marille	4cl	**6.00**
Edle Pflaume	4cl	**6.00**

Ziegler

Alter Apfel	4cl	**11.00**
Alte Zwetschge	4cl	**12.00**
No. 1 Wildkirsche	4cl	**20.00**

Weinbrand

Asbach Uralt[1] Privat-Brand 8 Jahre	4cl	**6.00**
Asbach Uralt[1]	4cl	**7.00**
Asbach Uralt Selection[1] 20 Jahre	4cl	**15.00**

Gin / Wacholder-schnaps

Sul Gin	4cl	**6.00**
Hendrick´s Gin 44%	4cl	**7.00**
Monkey 47 47%	4cl	**9.00**
Ferdinands Saar Dry Gin	4cl	**6.00**
Ferdinands Saar Quince	4cl	**6.00**
Friedrichs Gin	4cl	**6.50**
Friedrichs Gin Likör	4cl	**6.50**

Klar & Kümmel

Three Sixty Vodka[A]	4cl	**6.00**
Sash und Fritz[A] Deutscher Weizen Vodka	4cl	**7.00**
Grasovka[A]	4cl	**6.00**
Helbing Kümmel[A]	4cl	**6.00**
Helbing Aquavit[A]	4cl	**8.00**
Linie Aquavit[A]	4cl	**6.00**
Otto von Schrot und Korn[A] Doppelkorn mit Stil / Eichenfass	4cl	**8.00**

Trester

Durbacher Marc von Riesling	4cl	**7.00**

Whiskey

Scotch

Johnnie Walker Red[A,1]	4cl	**6.00**
Johnnie Walker Black[A,1]	4cl	**8.00**
Johnnie Walker Green[A,1]	4cl	**11.00**
Johnnie Walker Blue[A,1]	4cl	**19.00**

Malt

Glenfiddich 12 Y[A,1]	4cl	**9.00**
Glenfiddich 18 Y[A,1]	4cl	**12.50**
Lagavulin 16 Y[A,1]	4cl	**10.00**
The Dalmore 12 Y[A,1]	4cl	**8.00**
The Dalmore 15 Y[A,1]	4cl	**12.00**
The Dalmore 18 Y[A,1]	4cl	**19.00**
Loch Lomond 12 Y[A,1]	4cl	**7.00**
Glenmorangie 10 Y[A,1]	4cl	**9.00**
Glenmorangie 14 Y[A,1]	4cl	**14.00**

American

Jack Daniel´s[A,1]	4cl	**8.00**
Jim Beam[A,1]	4cl	**7.00**

Rum

Havana Club 3 Jahre	4cl	**5.00**
Havana Club 7 Jahre	4cl	**8.00**

Unsere Speisen & Getränke können Allergene enthalten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe:
1 Farbstoffe · 2 Konservierungsstoffe
3 Antioxidationsmittel • 4 Geschmacksverstärker
5 Schwefel – Sulfide • 6 Eisensalze • 7 Süssstoffe
8 Milcheiweiße • 9 Koffeinhaltig • 10 Nitridpökelsalz
11 Oberflächenbehandlung • 12 Chininhaltig

Allergene:
A Gluten · B Krebstiere · C Ei (Produkte) • D Fisch
E Nüsse und Spuren • F Soja (und Erzeugnisse)
G Milchprodukte – Laktose • H Krustentiere
I Sellerie (und Spuren) • J Sesam und Hülsenfrüchte
K Lupine / lupine • L Senf

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Rechtschreibfehler, Änderungen & Irrtümer vorbehalten.

Design by: www.jayben.de

Jäger & Lustig
Grünberger Str. 1
10243 Berlin-Friedrichshain
Telefon: +49 (0)30 29 00 99 12
E-Mail: info@jaegerundlustig.de
www.jaegerundlustig.de

Jäger & Lustig

Regional • Lecker • Hausgemacht

Frühlings-erwachen

Bärlauchsüppchen
mit Wiesenblüten und Röstbrotwürfel | A,G,4,8
9.00

bunte Paprikaschoten
gefüllt mit Kalbshackfleisch, Rundkornreis und Wiesenkräutern, dazu deftige Bratensoße | A,C,L,L
18.00

Herzzapfen vom Jungbullen
mit wildem Brokkoli und Schupfnudeln | A,G,8
23.00

dicke Rippe
Schmorrippe vom Ochsen mit Buschbohne und Raukeknödel | A,G,L,L,4,8
24.00

Flaschenweine
aus dem Keller

Exklusive Jäger & Lustig Abfüllungen

Durbacher Klingelberger Riesling Deutschland | Baden | Kabinett trocken	1,5L	**44.00**
Durbacher Grauburgunder Deutschland | Baden | QbA	1,5L	**44.00**
Durbacher Rosé Deutschland | Baden | QbA	1,5L	**44.00**

Weisswein

Klingelberger Riesling Deutschland | Baden | Durbacher | Riesling | QbA trocken	0,75L	**24.00**
Rivaner Deutschland | Baden | Durbacher | Rivaner | QbA trocken	0,75L	**26.00**
Grauburgunder Deutschland | Baden | Durbacher Kochberg Grauburgunder | QbA trocken	0,75L	**26.00**
Kaitui Deutschland | Pfalz | Markus Schneider Sauvignon Blanc | trocken	0,75L	**29.90**
Weißer Cuveé Deutschland | Pfalz | Matthias Gaul	0,75L	**30.00**
Gelber Muskateller Deutschland | Rheinhessen | von Spieß | QbA trocken	0,75L	**31.00**
Weißburgunder Deutschland | Pfalz | Weingut Krebs	0,75L	**36.00**

Rotwein

Heinrich Gies Merlot Deutschland | Pfalz | 2020 | trocken	0,75L	**32.00**
Heinrich Gies Merlot Deutschland | Pfalz | 2020 | trocken	1,5L	**44.00**
Roter Cuveé Deutschland | Pfalz | Matthias Gaul	0,75L	**35.00**
Ursprung Deutschland | Pfalz | Markus Schneider Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser | trocken	0,75L	**38.00**
Pinot Noir Deutschland | Baden | Durbacher | Pinot Noir im Eichenfass gereift QbA trocken	0,75L	**27.00**
Spätburgunder Deutschland | Baden | Durbacher Kochberg | Spätburgunder QbA trocken	0,75L	**25.00**

Jägerbrote

Wir verwenden krustiges Sauerteigbrot

Jägers Brotgruß 6.00
Zweierlei Brot mit Salzbutter
und saurem Gemüse | A,G,2,4

Kräuter-Rührei Brot 8.50
mit Frühlingszwiebeln und
Tomatenmarmelade | A,C,G,8

warmes Bauernbrot 8.50
mit Thüringer Leberwurst im Glas
und Senfgurke | A,C,G,I,L,2,7,10

buntes Kressebrot 8.50
mit Hirtenkäse und
Radieschen | A,C,G,2,3,4,8

Wildentenrilette auf Brot 8.50
mit Birnenkompott und
Burgunderzwiebeln | A,2,3,5,7

Warte Brote Brett 33.00
für 4 Personen
Optimal als Vorspeise - Auswahl aller Brote,
dazu saures Gemüse | A,C,G,2,3,4,5,7,8,10

Suppen

Kohlrabisüppchen 9.00
mit Radieschenkonfetti | G,I,7,8

Bärlauch-Kartoffelsuppe 9.00
mit gekochtem Wachtelei | C,G,I,8

Salate

Blattspinatsalat 15.50
handwarm - mit Ringelbete,
Kartoffelwürfel und
Brombeerdressing | L,7

Kohlrabi-Waldorfsalat 15.50
mit Apfel, Walnuss und
Jäger-Dressing | E,G,L,8

Vorspeisen

Hackepeter 13.00
mit roten Zwiebeln, Bio-Eigelb,
Gurkendrillingen und
kleinen Kapern | A,C

Ragout fin 14.00
aus der Ochsenbrust mit kleinen
Wiesenchampignons in der
Blätterteigpastete und Käsetaler | A,C,G,I,8

**gebackene Bete,
Rüben und Kohlrabi** 14.00
mit Ziegenkäse-Bällchen
im Blütenmantel | G,2,3,8

Empfehlungen vom Küchenchef

**Ferkelfilet am Spieß
im Bauchspeck**
auf gebratenen Spitzkohl
und Rauke-Knödel | A,G,7,8
24.00

Wildentenbrust
mit Apfelrotkohl und gebratenen
Schupfnudeln | A,G,I,2,3,4,7,8
24.00

Tafelspitz vom Lamm
mit Meerrettichschaum, Kartoffelstampf
und bunten Möhren | A,G,3,8
26.00

Rumpsteak vom Hirsch
mit Feldrüben-Polenta-Sockel
und Buschbohnen | 1,7
26.00

Kalbsbauch & Kalbsbries
(Kreation Souschef 2024)
gebraten - mit Senfsauce und
Kohlrabi-Waldorfsalat | A,G,L,7,8
27.00

Teilen ist Kümmern

Ochsenbein
für 2 Personen
geschmortes Rinderbein mit Schupfnudeln,
Kartoffel-Sellerie-Püree, Buschbohnen,
bunten Rüben und viel Soße | A,C,G,8
69.00

Mittelstück vom Zuchtlachs
für 2 Personen
medium gegart - mit Waldorfsalat, Kartoffel-Gurken-Salat,
Ur-Möhren und Raukeknödel | A,D,E,G,I,L,7,8
59.00

Jägers Heimatküche

Jägergulasch
(zart gekocht)
mit Kartoffel-Rübenstampf und Krustenbrot | A,G,I,8
17.00

Senfeier
(vom Uckermarker Bauernhof)
im Kartoffel-Stampfbett und Bundmöhren | C,G,8
17.00

Königsberger Klopse
mit Kapernsoße, Kräuter-Stampf
und marinierter Ringelbete | A,C,I,L,8
18.00

Berliner Leber
Kalbsleber mit Schmelz-Zwiebeln, karamellisierten
Apfelringen und Kartoffel-Rübenstampf | A,G,8
19.00

Heimweh Teller
(Lieblingsgericht Küchenchef Sven Jahn 2024)
Kassler vom Duroc Schwein und Wildbratwurst
auf gebratenen Spitzkohl und Kräuterknödel | A,E,G,I,1,2,3,8
21.00

Wiener Kalbsschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat und
bunten Radieschen | A,C,G,8
25.00

Vegan

Blumenkohl 17.00
im Ganzem geröstet - mit Radieschenblätter-Pesto
und Kräuterhollandaise | A

Kohl und Wurzel aus dem Ofen 17.00
mit Kurkuma-Hollandaise | 1,7

gefüllter Kohlrabi 18.00
mit Kartoffelstampf, Schmorpilz, Röstzwiebeln,
Walnuss und Rauke-Soße | A,E

Fischer & Lustig

Bach Saibling auf dem Brett
mit scharfem Blattspinat
und Röstwürfel | A,D
24.00

Steak vom Stör
mit eingekochtem Linsengemüse
in Senfkornsoße | A,D,G,2,3,8
28.00

Nachtisch

kalter Hund 8.00
(Klassiker im Jäger & Lustig seit 2019)
von weißer und dunkler Schokolade,
dazu Pfirsich-Aprikoseneis | A,C,G,1,2,7,8

hausgebackene Waffel 8.00
mit gezuckerten Erdbeeren
und Vanilleschmand | A,C,E,G,7,8

Pudding 9.00
(macht glücklich)
gebackener Pudding mit Zimt und Zucker,
klassischer Schokopudding | A,C,G,7,8

Eisbecher:

Erdbeertraum 8.00
cremiges Vanille-Erdbeereis mit frischen
marinierten Erdbeeren und Sahnehaube | C,E,1,2,4,8

Kuchen:

gestochener Käsekuchen 7.00
mit Sahne | A,C,G,7,8