

GETRÄNKE

SPRITZER

Helene Schorle Birnensaft, Riesling	0,20l	6.50
Hugo Riesecco [®] , Holunderblütensirup, frische Minze, Soda, Lime Juice		8.50
Helga Riesecco [®] , Himbeersirup, frische Minze, Soda, Lime Juice		8.50
Schwarze Heidi Riesecco [®] , Holunderblütensirup, frische Minze, Johannisbeersaft, Lime Juice		8.50
Tini Riesecco [®] , Erdbeersaft, Rhabarber, Minze		8.50

Kalte Ente Zitronenlikör, Zucker, Weißwein, Riesecco, Zitronen		8.50
Aperol Spritz Aperol [®] , Riesecco [®] , frische Orange, Soda		8.50

SEKT & RIESECCO

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

WEISSWEIN

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

ROSÉ WEIN

Durbacher Rosé[®] QbA trocken	0,20l / Fl. 0,75l	7.50 / 25.00
--------------------------------------------------	-------------------	---------------------

ROTWEIN

Durbacher Kochberg Spätburgunder[®] QbA trocken	0,20l	8.50
Durbacher Pinot Noir[®] QbA trocken (Rubinrot)	0,20l	9.00
Heinrich Gies Merlot[®] Pfalz, trocken	0,20l	8.50
Ursprung Cuvée[®] 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[®]	0,50l	5.00
Trüber Werner[®] trübes Naturpils, exklusiv gebraut	0,50l	5.00
Jäger Land - Pils[®]	0,50l	5.20
Haake Beck Kräusen[®] Bierspezialität, exklusiv in Berlin	0,50l	5.20
Franziskaner Hefeweizen[®]	0,50l	5.50

Apfel-Radler[®]	0,50l	5.00
Birnen-Radler[®]	0,50l	5.00
Wiesn-Spritz[®]	0,50l	5.00

AUS DER FLASCHE		
Franziskaner Hefe[®] Kristall	0,50l	5.50
Franziskaner Hefe[®] alkoholfrei	0,50l	5.50
Beck's[®] alkoholfrei	0,33l	5.00

WIRT ANSGAR TRINKT:



Jägeroni 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

Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	0,33l / 3.50	0,75l / 6.50
Coca-Cola[®]	0,20l	0,40l
Coca-Cola Zero[®]	3.50	4.90
Fanta[®] / Sprite[®] / Spezi[®]	3.50	4.90
Schwepes[®]	3.50	4.90
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Wild Berry		4.00 / 5.50
Säfte Orangensaft / Tomatensaft Bananensaft / Kirschsafte 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
Himbeerfussbrause frisch gezapft	0,40l	5.00

HEISSE GETRÄNKE

ANDRASCHKO KAFFEE MANUFAKTUR		
Espresso[®]		2.50
Kaffee[®]		3.00
Kaffee groß[®]		4.00
Cappuccino[®]		4.00
Milchkaffee[®]		4.00
Latte Macchiato[®]		4.50
Kännchen Tee verschiedene Sorten		6.00
Kännchen frischer Tee wahlweise mit frischer Minze, Zitrone oder Ingwer		8.00

LONGDRINKS

Gin Tonic[®] mit Ferdinands Dry Gin	9.00
Vodka Lemon[®] mit Three Sixty Vodka	9.00
Scotch Cola[®] mit Johnnie Walker Red	9.00
Bourbon Cola[®] mit Jim Beam	9.00
Jack Daniel's Cola[®] Campari Orange	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[®]	4cl	5.00
Cynar[®] Artischoke / Herzschnaps	4cl	6.00
Jägermeister	4cl	5.00

LIKÖRE

Zimtlikör	4cl	5.00
Sambuca	4cl	5.50
Eierlikör[®]	4cl	5.00
Nusslikör	4cl	5.00
Baileys Irish Cream	4cl	6.00

DURBACHER LIKÖRE

Weinbergpfirsich	4cl	6.00
-------------------------	-----	-------------

DURBACHER OBSTBRÄNDE

Hauschnaps	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[®]	4cl	6.00
Asbach Uralt[®] Privat-Brand 8 Jahre	4cl	7.00
Asbach Uralt[®] Selection 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[®]	4cl	6.00
Sash und Fritz[®] Deutscher Weizen Vodka	4cl	7.00
Grasovka[®]	4cl	6.00
Helbing Kümmel[®]	4cl	6.00
Helbing Aquavit[®]	4cl	8.00
Linie Aquavit[®]	4cl	6.00
Otto von Schrot und Korn[®] Doppelkorn mit Stil / Eichenfass	4cl	8.00

TRESTER

Durbacher Marc von Riesling	4cl	7.00
------------------------------------	-----	-------------

WHISKEY

SCOTCH		
Johnnie Walker Red[®]	4cl	6.00
Johnnie Walker Black[®]	4cl	8.00
Johnnie Walker Green[®]	4cl	11.00
Johnnie Walker Blue[®]	4cl	19.00

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

AMERICAN		
Jack Daniel's[®]	4cl	8.00
Jim Beam[®]	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 Süsstoffe
8 Milcheiweiße • 9 Koffeinhaltig • 10 Nitridpökelsalz
11 Oberflächenbehandlung • 12 Chininhalig

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

SPARGELZEIT IM JÄGER & LUSTIG



grüne Spargelcremesuppe
mit gerösteten Spargelspitzen | A,G 8
9.00

lauwarmer Spargelsalat
in der Pfanne gebratener weißer und grüner Spargel, Babyspinat und rote Besinge* | L
(*anderes Wort in Mark Brandenburg für Erdbeere)
16.00

1 Pfund Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln und Hollandaise | C
17.00

gebratenes Lachssteak
mit weißen und grünen Spargel, neuen Kartoffeln und Senfkornsoße | A,D,G 8
26.00

Wiener Kalbsschnitzel
goldgelb ausgebacken, dazu Stangenspargel und Pellkartoffel-Gurkensalat | A,C 3,7
28.00

FLASCHENWEINE AUS DEM KELLER

EXKLUSIVE JÄGER & LUSTIG ABFÜLLUNGEN

Durbacher Klingelberger Riesling <small>Deutschland Baden Kabinett trocken</small>	1,5l	44.00
Durbacher Grauburgunder <small>Deutschland Baden QbA</small>	1,5l	44.00
Durbacher Rosé <small>Deutschland Baden QbA</small>	1,5l	44.00

WEISSWEIN

Klingelberger Riesling <small>Deutschland Baden Durbacher Riesling QbA trocken</small>	0,75l	24.00
Rivaner <small>Deutschland Baden Durbacher Rivaner QbA trocken</small>	0,75l	26.00
Grauburgunder <small>Deutschland Baden Durbacher Kochberg-Grauburgunder QbA trocken</small>	0,75l	26.00
Kaitui <small>Deutschland Pfalz Markus Schneider Sauvignon Blanc trocken</small>	0,75l	29.90
Weißer Cuvée <small>Deutschland Pfalz Matthias Gaul</small>	0,75l	30.00
Gelber Muskateller <small>Deutschland Rheinhessen von Spieß QbA trocken</small>	0,75l	31.00
Weißburgunder <small>Deutschland Pfalz Weingut Krebs</small>	0,75l	36.00

ROTWEIN

Heinrich Gies Merlot <small>Deutschland Pfalz 2020 trocken</small>	0,75l	32.00
Heinrich Gies Merlot <small>Deutschland Pfalz 2020 trocken</small>	1,5l	44.00
Roter Cuvée <small>Deutschland Pfalz Matthias Gaul</small>	0,75l	35.00
Ursprung <small>Deutschland Pfalz Markus Schneider Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser trocken</small>	0,75l	38.00
Pinot Noir <small>Deutschland Baden Durbacher Pinot Noir im Eichenfass gereift QbA trocken</small>	0,75l	27.00
Spätburgunder <small>Deutschland Baden Durbacher Kochberg Spätburgunder QbA trocken</small>	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,1,2,7,10
- 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 für 4 Personen 33.00
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,1,7,8
- Bärlauch-Kartoffelsuppe** 9.00
mit gekochtem Wachtelei | C,G,1,8

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,1,8
- gebackene Bete, Rüben und Kohlrabi** 14.00
mit Ziegenkäse-Bällchen im Blütenmantel | G,2,3,8

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF



- Ferkelfilet am Spieß im Bauchspeck** 24.00
auf gebratenen Spitzkohl und Rauke-Knödel | A,G,7,8
- Wildentenbrust** 24.00
mit Apfelrotkohl und gebratenen Schupfnudeln | A,G,1,2,3,4,7,8
- Tafelspitz vom Lamm** 26.00
mit Meerrettichschaum, Kartoffelstampf und bunten Möhren | A,G,3,8
- Rumpsteak vom Hirsch** 26.00
mit Feldrüben-Polenta-Sockel und Buschbohnen | L,7
- Kalbsbauch & Kalbsbries (Kreation Souschef 2024)** 27.00
gebraten - mit Sensauce und Kohlrabi-Waldorfsalat | A,G,L,7,8

TEILEN IST KÜMMERN

- Ochsenbein für 2 Personen** 69.00
geschmortes Rinderbein mit Schupfnudeln, Kartoffel-Sellerie-Püree, Buschbohnen, bunten Rüben und viel Soße | A,C,G,8
- Mittelstück vom Zuchtlachs für 2 Personen** 59.00
medium gegart - mit Waldorfsalat, Kartoffel-Gurken-Salat, Ur-Möhren und Raukeknödel | A,D,E,G,I,L,7,8

JÄGERS HEIMATKÜCHE

- Jäbergulasch (zart gekocht)** 17.00
mit Kartoffel-Rübenstampf und Krustenbrot | A,G,1,8
- Senfeier (vom Uckermarker Bauernhof)** 17.00
im Kartoffel-Stampfbett und Bundmöhren | C,G,8
- Königsberger Klopse** 18.00
mit Kapersoße, Kräuter-Stampf und mariniertes Ringelbete | A,C,I,L,8
- Berliner Leber** 19.00
Kalbsleber mit Schmelz-Zwiebeln, karamellisierten Apfelingen und Kartoffel-Rübenstampf | A,G,8
- Heimweh Teller (Lieblingsgericht Küchenchef Sven Jahn 2024)** 21.00
Kassler vom Duroc Schwein und Wildbratwurst auf gebratenen Spitzkohl und Kräuterknödel | A,E,G,1,1,2,3,8
- Wiener Kalbsschnitzel** 25.00
mit Kartoffel-Gurkensalat und bunten Radieschen | A,C,G,8

VEGAN

- Blumenkohl** 17.00
im Ganzen geröstet - mit Radieschenblätter-Pesto und Kräuterhollandaise | A
- Kohl und Wurzel aus dem Ofen** 17.00
mit Kurkuma-Hollandaise | L,7
- gefüllter Kohlrabi** 18.00
mit Kartoffelstampf, Schmorpilz, Röstzwiebeln, Walnuss und Rauke-Soße | A,E

FISCHER & LUSTIG

- Bach Saibling auf dem Brett** 24.00
mit scharfem Blattspinat und Röstwürfel | A,D
- Steak vom Stör** 28.00
mit eingekochtem Linsengemüse in Senfkornsoße | A,D,G,2,3,8

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 (macht glücklich)** 9.00
gebackener Pudding mit Zimt und Zucker, klassischer Schokopudding | A,C,G,7,8
- Eisbecher:**
- Erdbeertraum** 8.00
cremig 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

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM NIKOLAIVIERTEL



FISCHER & LUSTIG
GESCHMACK DER HEIMAT

Poststraße 26 • 10178 Berlin-Mitte
www.fischerundlustig.de

