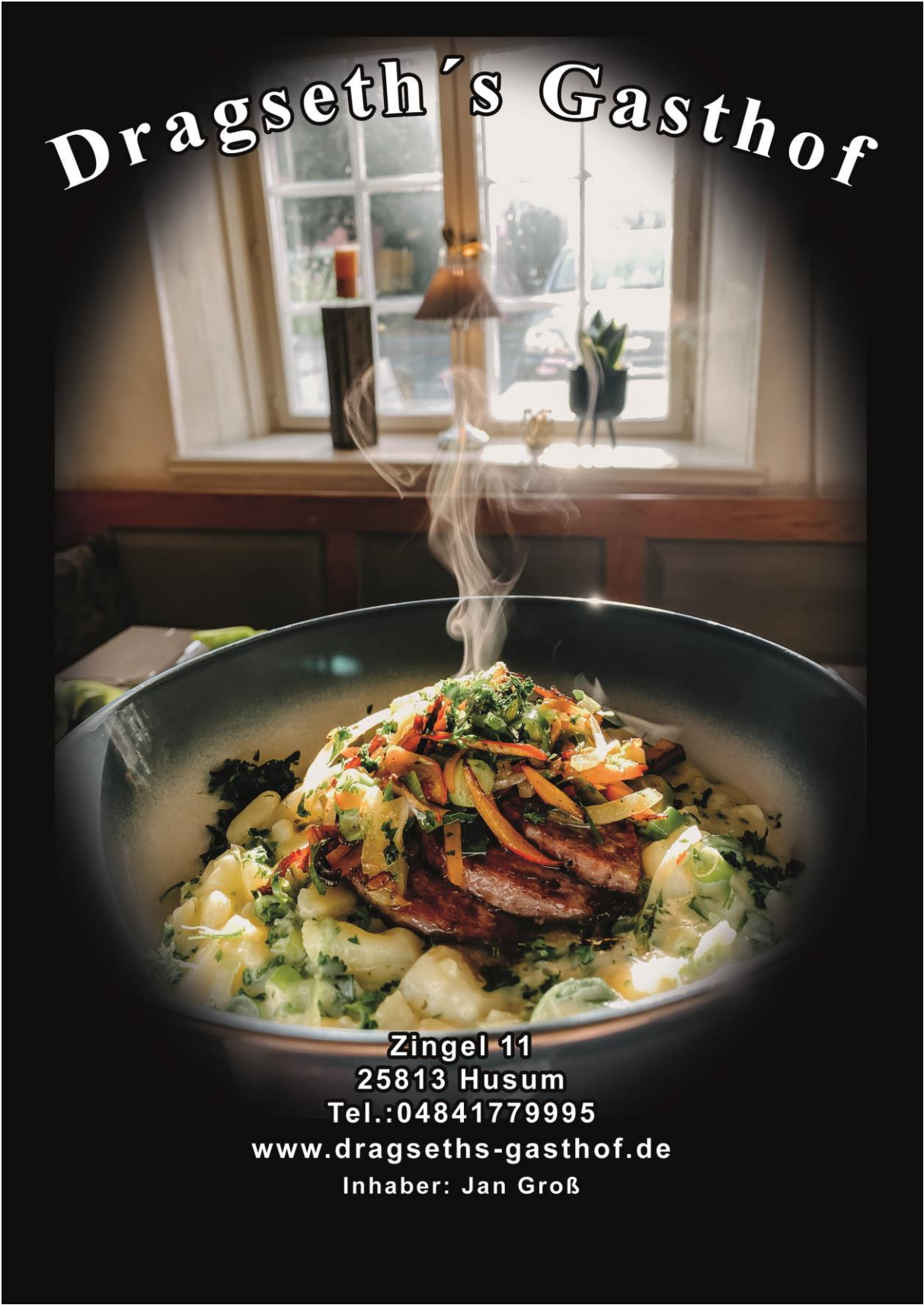


Dragseth's Gasthof

A black and white photograph of a bowl of food, likely a hearty dish with meat, potatoes, and vegetables, with steam rising from it. The bowl is in the foreground, and the background shows a window with a lamp and a potted plant on the sill.

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

Vorspeisen

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

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

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

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

Suppen

Rindfleischsuppe
Rindfleischstreifen
Gemüsestreifen
€ 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

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

Lammhaxe
Speckbohnen | Kartoffelstampf
Bratensauce
€ 32,90

*= Benzoesäure

Fischgerichte

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

Gebratenes Dorschfilet
Kartoffelstampf | Kräuterbutter
€ 25,50

Gedünstetes Dorschfilet
Dijon-Senfsauce | Salzkartoffeln
€ 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

*= Benzoesäure

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

Fünf Fischstäbchen
mit Kartoffelstampf
€ 10,50

Bandnudeln
mit Tomatensauce
€ 8,90

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

*= Benzoesäure

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 ^{1, 2,} Cola Zero ^{1, 2, 4, 5, 6,}	0,20 l	3,90 €
Sinalco Cola ^{1, 2,} Cola Zero ^{1, 2, 4, 5, 6,}	0,40 l	5,40 €
Sinalco Orange ^{6, 7,} Zitrone Spezi ^{1, 2,}	0,20 l	3,90 €
Sinalco Orange ^{6, 7,} Zitrone Spezi ^{1, 2,}	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 ²	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 ^{3,}	0,20 l	4,40 €
Tonic Water ^{3,}	0,20 l	4,40 €
Apfelsaft	0,20 l	4,80 €
Orangensaft	0,20 l	4,90 €
Traubensaft	0,20 l	4,90 €
Rhabarbersaft	0,20 l	4,90 €
Maracujasaft	0,20 l	4,90 €
Sanddornsaff	0,20 l	5,20 €

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 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.	4,50 €
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 - Sternanislikör	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 Moskovskaya	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.

F laschen 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 €
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.