

# “ Dragseth’s Gasthof ”

Zingel 11  
25813 Husum  
Tel. 0 48 41 / 77 99 95  
[www.Dragseth's-Gasthof.de](http://www.Dragseth's-Gasthof.de)

Inhaber: Jutta Schubert

Warme Küche von 12 bis 14 Uhr und von 17 bis 22 Uhr

# Vorspeisen

Ziegenkäsetaler  
im Speckmantel gebraten  
Blattsalate - Vinaigrette  
€ 7,90

Jacobsmuscheln  
gebratener Speck  
Linsen-Apfel-Salat  
€ 11,20

Hausgebeizter Lachs  
Senf-Honig-Dill Sauce  
Kartoffelpuffer  
€ 10,80

Gebratene Champignons  
Tomaten - Lauch  
Knoblauch- oder Cocktailsauce  
€ 7,20

Karamellisierter Ziegenkäse  
Blattsalate  
Honig-Lavendel Vinaigrette  
€ 7,90

# Suppen

Rindfleischsuppe  
Fleischklößchen  
Gemüstreifen  
€ 5,40

Tomatensuppe  
Fleischklöße  
Crème fraîche  
€ 5,90

Fischsuppe  
heimische Fische  
Muscheln  
Nordseekrabben\*  
€ 6,40

# Große Salatteller

Steakstreifen  
€ 19,50

Blattsalate  
Birne - Nüsse  
Backensholzer Deichkäse  
€ 14,20

*Zu unseren Salaten mit Vinaigrette reichen wir Baguettebrot!*

\*= Benzooesäure

# Regionales

Hausgemachtes  
Labskaus  
Bismarckhering  
Gewürzgurke - Spiegelei  
€ 16,40

Hausgemachtes  
Sauerfleisch  
Bratkartoffeln  
Salat  
€ 14,80

Ofenkartoffel  
Sour-Cream,  
Steakstreifen  
Salat  
€ 20,40

# Matjes und Muschelgerichte

Matjesfilet „Hausfrauenart“  
Bratkartoffeln  
€ 13,90

Bandnudeln  
Basilikum-Pesto  
gebratene Muscheln  
€ 14,90

Matjesfilet  
„Schwedisch“  
Senf-Honig-Dill-Sauce  
Kartoffelpuffer  
€ 14,20

„Matjessymphonie“  
Drei Matjesfilets - Hausfrauensauce  
Senf-Honig-Dill-Sauce  
Cocktailsauce - Bratkartoffeln  
Salatbeilage  
€ 17,20

# Lammspezialitäten

„Dreierlei vom Lamm“  
Lammbraten - Lammsteak  
Lammwürstchen - Kräuterbutter  
Speckbohnen - Bratkartoffeln  
€ 24,50

Lammrücken  
Pfannengemüse  
Bratkartoffeln  
€ 28,50

Lammhaxe  
Pfannengemüse - Kartoffelstampf  
Bratensauce  
€ 22,80

\*= Benzoesäure

# Fischgerichte

Scholle „Finkenwerder Art“  
in Speck gebraten - Butterkartoffeln  
Salat  
€ 19,50

„Variation von Edelfischen“  
Schollenfilet - Zanderfilet - Dorschfilet  
Jacobsmuschel – Kräuterrisotto - Salat  
€ 23,50

Gedünstetes Dorschfilet  
Senfsauce - Salzkartoffeln - Salat  
€ 19,60

Gebratenes Dorschfilet  
Kartoffelstampf - Kräuterbutter  
€ 17,50

„Kapitänsteller“  
gebratenes Zanderfilet - Matjesfilet  
Nordseekrabben\* - hausgebeizter Lachs  
Spiegelei - drei verschiedene Saucen  
Bratkartoffeln  
€ 21,50

Schollenfilet in Eihülle  
Sauce Hollandaise  
Petersilienkartoffeln - Salat  
€ 16,30

„Husumer Pannfisch“  
Schollenfilet - Dorsch - Seelachsfilet  
Dijon-Senf-Sauce - Bratkartoffeln - Salat  
€ 19,70

\*= Benzoesäure

# Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet  
Champignons – Zwiebeln – Pfeffersauce  
Bratkartoffeln  
€ 18,30

Schnitzel "Wiener Art"  
Bratkartoffeln – Salat  
€ 15,20

Zwiebelsensteak vom Schweinerücken  
Bratensauce – Bohnen – Bratkartoffeln  
€ 16,30

# Rumpsteaks

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

Kräuterbutter  
Ofenkartoffel  
Sour-Cream  
€ 26,50

Zwiebeln - Champignons  
Kräuterbutter – Bratkartoffeln  
€ 25,80

Speckbohnen  
Bratkartoffeln  
€ 26,80

# Vegetarische / Vegane Gerichte

*- Aus allen Gerichten der Karten können Sie sich Ihr individuelles vegetarisches / veganes Gericht zusammenstellen -*

Ofenkartoffel  
Sour Cream – Pfannengemüse  
€ 9,20

Kräuterrisotto  
Gebratene Champignons  
Geschmolzene Cherrytomaten  
€ 8,90

Ziegenkäse  
Bandnudeln – Rotes Pesto  
€ 9,50

Bandnudeln  
Rotes Pesto – Gebratenes Gemüse  
€ 12,20

Großer Salat  
Honigmelone – Nüsse  
€ 10,50

\*= Benzoessäure

# Für den kleinen Hunger

Hausgemachtes Sauerfleisch  
Bratkartoffeln - Salatbeilage  
€ 12,80

Kleines Rumpsteak  
Zwiebeln - Champignons  
Bratkartoffeln  
€ 21,50

Schollenfilet in Eihülle  
Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln - Salatbeilage  
€ 13,80

Kleiner Lammrücken  
Pfannengemüse Bratkartoffeln  
€ 23,50

Ziegenkäsetaler im Speckmantel  
Blattsalate - Vinaigrette - Baguette  
€ 13,20

## Kinderkarte

Kleines Schnitzel  
mit Bratkartoffeln  
€ 7,20

Bandnudeln  
mit Tomatensauce  
€ 4,70

„ Schnorrerteller “  
1 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  
€ 4,90

Drei Kartoffelpuffer  
mit Apfelmus  
€ 4,20

*Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Allergikerkarte*

## Aperitif (5 cl)

Sherry medium oder dry	19 % Vol.	€ 3,90
Martini bianco, dry, rosso	15 % Vol.	€ 3,90
Campari * Soda oder Orange	25 % Vol.	€ 5,50
Aperol mit Lemon oder Orange	11 % Vol	€ 5,50

## Biere

Dithmarscher Pilsener vom Fass	0,25 l	€ 3,00
Dithmarscher Pilsener vom Fass	0,4 l	€ 4,70
Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,3 l	€ 3,80
Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,5 l	€ 6,30
Alster	0,25 l	€ 2,90
Alster	0,4 l	€ 4,40
Dithmarscher Pilsener „Alkoholfrei“	Fl. 0,33 l	€ 3,20
Erdinger Urweiße	Fl. 0,5 l	€ 5,30
Erdinger „Alkoholfrei“	Fl. 0,5 l	€ 5,30

## Nordfriesische Spezialitäten (2 cl)

Schimmelreiter Inselequavit	38 % Vol.	€ 2,50
Hallig Köm	32 % Vol.	€ 2,50
Edles Friesenelexier	32 % Vol.	€ 2,50
Tante Ella Speziallikör	38 % Vol.	€ 2,50

# Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola <sup>1,2</sup>	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Cola <sup>1,2</sup>	0,40 l	€ 4,20
Sinalco Cola light <sup>1,2,4,5,6</sup>	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Cola light <sup>1,2,4,5,6</sup>	0,40 l	€ 4,20
Sinalco Orange <sup>6,7</sup>	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Orange <sup>6,7</sup>	0,40 l	€ 4,20
Sinalco Zitrone	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Zitrone	0,40 l	€ 4,20
Sinalco Spezi <sup>1,2</sup>	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Spezi <sup>1,2</sup>	0,40 l	€ 4,20
Deichlimo Holunder	0,33 l	€ 3,10
Stachel Berry / Bio-Stachelbeerschorle <sup>2</sup>	0,33 l	€ 4,50
Mineralco Tafelwasser	0,20 l	€ 2,10
Mineralco Tafelwasser	0,40 l	€ 4,00
Apfelschorle	0,20 l	€ 2,40
Apfelschorle	0,40 l	€ 4,40
Husumer Mineralwasser "still"	0,33 l	€ 2,50
Husumer Mineralwasser "still"	0,75 l	€ 6,10
Husumer Mineralwasser	0,75 l	€ 6,10
Apfelsaft	0,20 l	€ 2,80
Orangensaft	0,20 l	€ 2,80
Kirschsaft	0,20 l	€ 2,80
Traubensaft	0,20 l	€ 2,80
KiBa	0,40 l	€ 5,50
Malzbier	0,33 l	€ 3,00
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20 l	€ 3,00
Tonic Water <sup>3</sup>	0,20 l	€ 3,00



# Heißgetränke

Becher Kaffee	€ 2,60
Milchkaffee	€ 3,20
Capuccino	€ 2,80
Chococino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,20
Espresso	€ 2,60
Heiße Schokolade	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,10
Pharisäer	€ 4,80
Tote Tante	€ 4,90
Grog	€ 3,90
Glühwein	€ 3,50
Glühwein mit Schuß	€ 4,50
Sanddornpunsch	€ 3,30
Teepunsch	€ 2,20

## ...und was ist mit Tee?

(Kännchen € 4,90)

„Husumer  
Nordseewelle“  
Grüner Tee, Aroma,  
Sonnenblumenblüten, rote  
Rosenblüten, Kornblumenblüten

„China - Minztee“  
Eine Mischung aus grünem Tee  
und Kräutern, Aromatisiert

„Schietwettertee“ - Kräutertee“  
Aus Himbeerblättern,  
Spitzwegerichblättern, Erdbeerblättern,  
Pfefferminzblättern, Brombeerblättern,  
Fenchel, Anis, Apfelstücken,  
Hagebuttenschale, Holunderblüten,  
Melissenblätter, Sonnenblumenblüten,  
Pfingstrosenblüten, Aromen,  
Wollblumenblüten

„Klabautermann“  
Schwarztee - klassisch

„Früchtezauber“  
Hagebutterstücke,  
Hibiskusblüte, Korinthen,  
Aprikosen,  
Orangenschale, Aromen

„African Summer“  
Rotbuschtee  
Südafrikanischer Rotbuschtee,  
Orange, Maracuja

# Spirituosen (2 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	€ 2,10
Wodka Moskovskaya	40 % Vol.	€ 2,50
Jubiläums Akvavit	42 % Vol.	€ 2,70
Linie Akvavit	41,5 % Vol.	€ 2,80
Schimmelreiter Aquavit	38 % Vol.	€ 2,50
Bommerlunder	38 % Vol.	€ 2,70
Friesengeist	56 % Vol.	€ 3,20
Malteser Kreuz	40 % Vol.	€ 2,70
Rum Verschnitt	40 % Vol.	€ 2,50
Asbach Uralt	38 % Vol.	€ 2,50
Mariacron	38 % Vol.	€ 2,20
Remy Martin	40 % Vol.	€ 4,80
Hennessy	40 % Vol.	€ 4,60
Fernet Branca/Menta	40 % Vol.	€ 2,70
Underberg	44 % Vol.	€ 4,00
Averna	30 % Vol.	€ 2,70
Ramazotti (4 cl)	35 % Vol.	€ 5,40
Jägermeister	35 % Vol.	€ 2,50
Kümmerling	35 % Vol.	€ 2,50
Ouzo	40 % Vol.	€ 2,40
Tequila weiß/braun	38 % Vol.	€ 2,70
Dooley's	17 % Vol.	€ 2,70
Amaretto	21,5 % Vol.	€ 2,50
Ballantines	40 % Vol.	€ 2,70
Jim Beam	40 % Vol.	€ 3,10
Jack Daniels	39 % Vol.	€ 3,30
Tullamore Dew	40 % Vol.	€ 2,90

# Longdrinks (4 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	€ 4,50
Wodka Moskovskaya	40 % Vol.	€ 5,00
Bacardi, weißer Rum	37,5 % Vol.	€ 5,00
Rum Verschnitt	40 % Vol.	€ 4,50
Ballantines	40 % Vol.	€ 5,00
Jim Beam	40 % Vol.	€ 5,50
Jack Daniels	39 % Vol.	€ 6,10
Medaillon	36 % Vol.	€ 4,50
Pernod*	38 % Vol.	€ 5,00
Gin	37,5 % Vol.	€ 5,00
Captain Morgan	35 % Vol.	€ 5,00
Tullamore Dew	40 % Vol.	€ 5,00

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

**Fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte!**

**Liebe Gäste,  
wir stellen ihnen unser WLAN Netz kostenfrei zu Verfügung.**

**Netzwerk:**

Dragseths Gastzugang

**Netzwerkschlüssel:**

dragseths1584

# W eißweine

## Nahe

Riesling Q.b.A. - trocken

Weingut Tesch 0,2 l € 5,00 1 l € 23,10

## Pfalz

Weisburgunder Q.b.A. - trocken

Weingut Bauer 0,2 l € 5,20 1 l € 24,20

## Rheingau

Riesling Q.b.A. - feinherb

Weingut Baltersar-Ress, 0,2 l € 5,60 1 l € 26,30

## Veneto - Italien

Pinot Grigio IGT - trocken

Vinicola Sartori 0,2 l € 5,00 1 l € 23,10

Weißweinschorle

0,2 l € 3,90

Sekt

0,1 l € 3,70

# Roseweine

## Pfalz

Portugieser Weißherbst Q.b.A - halbtrocken

Weingut Rogenwieser 0,2 l € 4,60 1 l € 21,50

## Veneto - Italien

Bardolino Charetto DOC - trocken

Vinicola Sartori 0,2 l € 4,80 1 l € 22,00

# Rotweine

## Pfalz

Dornfelder Q.b.A, - trocken

Weingut Rogenwieser 0,2 l € 5,10 1 l € 24,00

## Pfalz

Dornfelder Q.b.A, - halbtrocken

Weingut Rogenwieser 0,2 l € 5,10 1 l € 24,00

# Rotweine

## Baden

Spätburgunder Q.b.A.- trocken  
Achkarrer Winzer e.G.

0,2 l € 5,70    1 l € 26,30

## Veneto - Italien

Merlot I.G.T. - trocken,  
Vinicola Sartori

0,2 l € 4,90    1 l € 22,50

## Douro - Portugal

Esteva – Casa Ferreirinha

0,2 l € 7,10    0,75 l € 27,30

## Prosecco & Sekt

Glera – Veneto

Vino Frizzante

0,75 l € 25,50

0,1 l € 3,70

Sekt, Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg

0,75 l € 25,50

0,1 l € 3,70

# 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.