

“ Dragseth’s Gasthof ”

Zingel 11
25813 Husum
Tel. 0 48 41 / 77 99 95
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
€ 9,20

Jacobsmuscheln
gebratener Speck
Linsen-Apfel-Salat
€ 12,20

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

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

Karamellierter Ziegenkäse
Blattsalate
Honig-Lavendel Vinaigrette
€ 8,50

Suppen

Rindfleischsuppe
Fleischklößchen
Gemüestreifen
€ 5,80

Tomatensuppe
Fleischklöße
Crème fraîche
€ 5,90

Fischsuppe
heimische Fische
Muscheln
Nordseekrabben*
€ 6,80

Große Salatteller

Steakstreifen
€ 19,50

Blattsalate
Birne - Nüsse
Backensholzer Deichkäse
€ 14,20

Zu unseren Salaten mit Vinaigrette reichen wir Baguettebrot!

*= Benzoessäure

Regionales

Hausgemachtes
Labskaus
Bismarckhering
Gewürzgurke - Spiegelei
€ 16,80

Hausgemachtes
Sauerfleisch
Bratkartoffeln
Salat
€ 16,90

Ofenkartoffel
Sour-Cream,
Steakstreifen
Salat
€ 20,80

Matjes und Muschelgerichte

Matjesfilet „Hausfrauenart“
Bratkartoffeln
€ 15,20

Bandnudeln
Basilikum-Pesto
gebratene Muscheln
€ 14,90

Matjesfilet
„Schwedisch“
Senf-Honig-Dill-Sauce
Kartoffelpuffer
€ 14,80

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

Lammspezialitäten

„Dreierlei vom Lamm“
Lammbraten - Lammsteak
Lammwürstchen - Speckbohnen
Bratkartoffeln
€ 25,80

Lammrücken
Pfannengemüse
Bratkartoffeln
€ 28,80

Lammhaxe
Pfannengemüse - Kartoffelstampf
Bratensauce
€ 24,80

*= Benzoesäure

Fischgerichte

Scholle „Finkenwerder Art“
in Speck gebraten – Salzkartoffeln
Salat
€ 20,40

„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
€ 22,50

Schollenfilet in Eihülle
Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln - Salat
€ 18,90

„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
€ 28,50

Zwiebeln - Champignons
Kräuterbutter – Bratkartoffeln
€ 27,50

Speckbohnen
Bratkartoffeln
€ 28,80

Vegetarische / Vegane Gerichte

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

Ofenkartoffel
Sour Cream – Pfannengemüse
€ 9,80

Kräuterrisotto
Gebratene Champignons
Geschmolzene Cherrytomaten
€ 9,50

Ziegenkäse
Bandnudeln – Rotes Pesto
€ 12,40

Dragseths Bowl
Tomaten – Cous Cous – Süßkartoffel – Rucola – Gurken
Apfel-Belugalinsen – Sesam – Limetten-Knoblauch Dressing
€ 9,90

Bandnudeln
Rotes Pesto – Gebratenes
Gemüse
€ 12,40

- mit Lachs € 18,50
- mit Steakstreifen € 20,50
- mit Garnelen € 18,50

Für den kleinen Hunger

Hausgemachtes Sauerfleisch
Bratkartoffeln - Salatbeilage
€ 13,90

Kleines Rumpsteak
Zwiebeln -Champignons
Bratkartoffeln
€ 24,50

Schollenfilet in Eihülle
Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln - Salatbeilage
€ 15,90

Kleiner Lammrücken
Pfannengemüse Bratkartoffeln
€ 25,80

Ziegenkäsetaler im Speckmantel
Blattsalate - Vinaigrette - Baguette
€ 15,80

Kinderkarte

Kleines Schnitzel
mit Bratkartoffeln
€ 8,20

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
€ 5,90

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.	€ 5,80

Biere

Dithmarscher Pilsener vom Fass	0,25 l	€ 3,30
Dithmarscher Pilsener vom Fass	0,4 l	€ 4,80
Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,3 l	€ 3,70
Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,5 l	€ 6,20
Alster	0,25 l	€ 3,00
Alster	0,4 l	€ 4,60
Dithmarscher Pilsener „Alkoholfrei“	Fl. 0,33 l	€ 3,40
Erdinger Urweiße	Fl. 0,5 l	€ 5,20
Erdinger „Alkoholfrei“	Fl. 0,5 l	€ 5,20

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 ^{1,2}	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Cola ^{1,2}	0,40 l	€ 4,20
Sinalco Cola light ^{1,2,4,5,6}	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Cola light ^{1,2,4,5,6}	0,40 l	€ 4,20
Sinalco Orange ^{6,7}	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Orange ^{6,7}	0,40 l	€ 4,20
Sinalco Zitrone	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Zitrone	0,40 l	€ 4,20
Sinalco Spezi ^{1,2}	0,20 l	€ 2,20
Sinalco Spezi ^{1,2}	0,40 l	€ 4,20
Deichlimo Holunder	0,33 l	€ 3,40
Stachel Berry / Bio-Stachelbeerschorle ²	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	€ 3,00
Traubensaft	0,20 l	€ 2,80
KiBa	0,40 l	€ 5,50
Malzbier	0,33 l	€ 3,40
Bitter Lemon ³	0,20 l	€ 3,40
Tonic Water ³	0,20 l	€ 3,40

Heißgetränke

(Unser Regionaler Kaffee, Espresso sowie Schokolade von Kronenburger Kaffee ist Bio Zertifiziert)

Becher Kaffee	€ 2,60
Milchkaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,20
Espresso	€ 2,60
Heiße Schokolade	€ 3,30
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,50
Pharisäer	€ 5,80
Tote Tante	€ 5,50
Grog	€ 4,00
Glühwein	€ 3,90
Glühwein mit Schuß	€ 4,90
Sanddorpunsch	€ 3,50
Teepunsch	€ 2,50

...und was ist mit Tee?

(Kännchen € 5,90)

(kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten *)

„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

„Husumer Friesenmischung“
Schwarztee – klassisch
Blumige, kräftige, leichtmalzige,
Haustee-Mischung

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

„Wolkentänzer“
Rooitea grün *
Coffein frei – Rooitea grün,
Popcorn, Heidekraut,
Brombeerblätter und Aroma

Spirituosen (2 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	€ 2,10
Wodka Moskovskaya	40 % Vol.	€ 2,60
Jubiläums Akvavit	42 % Vol.	€ 3,40
Linie Akvavit	41,5 % Vol.	€ 3,70
Schimmelreiter Aquavit	38 % Vol.	€ 2,50
Bommerlunder	38 % Vol.	€ 2,70
Friesengeist	56 % Vol.	€ 3,80
Malteser Kreuz	40 % Vol.	€ 2,70
Rum Verschnitt	40 % Vol.	€ 2,50
Asbach Uralt	38 % Vol.	€ 2,70
Mariacron	38 % Vol.	€ 2,20
Remy Martin	40 % Vol.	€ 5,80
Hennessy	40 % Vol.	€ 5,60
Fernet Branca/Menta	40 % Vol.	€ 2,70
Underberg	44 % Vol.	€ 5,50
Averna	30 % Vol.	€ 2,80
Ramazotti (4 cl)	35 % Vol.	€ 5,40
Jägermeister	35 % Vol.	€ 2,50
Kümmerling	35 % Vol.	€ 3,60
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.	€ 4,10
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 € 5,70 1 l € 25,20

Pfalz

Weisburgunder Q.b.A. - trocken

Weingut Bauer 0,2 l € 5,80 1 l € 25,40

Rheingau

Riesling Q.b.A. - Halbtrocken

Weingut Mehrlein, 0,2 l € 6,10 1 l € 26,60

Baden

Grauer Burgunder - trocken

Weingut Kiefer 0,2 l € 5,90 1 l € 25,90

Weißweinschorle

0,2 l € 3,90

Sekt

0,1 l € 4,00

0,75 l € 26,50

Roseweine

Baden

Spätburgunder Weißherbst - halbtrocken

Oberrotweiler Winzer 0,2l € 5,80 1l € 25,80

Italien

Veneto - Bardolino Chiaretto DOC - trocken

Vinicola Sartori 0,2l € 5,10 0,75l € 17,80

Rotweine

Württemberg

Trollinger / Lemmberger - trocken

Weinkeller Brackenheim 0,2l € 5,70 1l € 25,20

Baden

Spätburgunder Q.b.A.- trocken

Achkarrer Winzer e.G. 0,2l € 6,30 1l € 27,50

Italien

Valpolicella

Vinicola Sartori 0,2l € 5,70 0,75l € 18,50

Rotweine

Frankreich

Bordeaux – Merlot -Cabernet

Chateau Loyasson - trocken

0,2 l € 6,80 1 l € 28,00

Portugal

Douro - Esteva – Casa Ferreirinha

0,2 l € 7,40 0,75 l € 27,90

Österreich

Zweigelt „Inside“

Weingut Gmeinböck

0,2 l € 4,90 1 l € 21,00

Prosecco & Sekt

Glera – Veneto

Vino Frizzante

0,75 l € 26,50

0,1 l € 4,00

Sekt, Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg

0,75 l € 26,50

0,1 l € 4,00

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.