

# “ 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  
frittierter Rucola - Birnenschutney  
€ 10,80

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

Gebratene Champignons  
Tomaten - Lauch - Kräuter Cous Cous  
€ 9,80

Karamellierter Ziegenkäse  
Rucola - Honig- Orangen Vinaigrette  
€ 10,20

# Suppen

Rindfleischsuppe  
Rindfleischstreifen  
Gemüestreifen  
€ 8,20

Tomatensuppe  
Crème fraîche  
€ 7,00

Fischsuppe  
heimische Fische  
Muscheln  
Nordseekrabben\*  
€ 8,50

Krabbenschaumsüppchen  
Apfel - Dillsahne  
10,90 €

# Große Salatteller

Großer gemischter Salat  
Steakstreifen  
€ 20,80

Großer gemischter Salat  
Gebratenes Zanderfilet  
Zitronen Vinaigrette  
€ 20,50

*Zu den Gerichten reichen wir ihnen auf Wunsch gerne einen  
Beilagen Salat mit Vinaigrette*

€ 5,80

\*= Benzoesäure

# Regionales & Matjesgerichte

Hausgemachtes Labskaus  
Bismarckhering Gewürzgurke -  
Spiegelei  
€ 22,00

Hausgemachtes Sauerfleisch  
Bratkartoffeln  
€ 22,00

Friesenschnitzel  
Bratkartoffeln – Spiegelei – Krabben\*  
€ 22,50

Matjesfilet „Hausfrauenart“  
Bratkartoffeln  
€ 21,00

Matjesfilet „Schwedisch“  
Senf-Honig-Dill-Sauce  
Kartoffelpuffer  
€ 21,00

„Matjessymphonie“  
Drei Matjesfilets - Hausfrauensauce  
Senf-Honig-Dill-Sauce  
Cocktailsauce - Bratkartoffeln  
€ 21,90

## Lammspezialitäten

Lamtleber  
Rotweinzwiebeln  
Kartoffel- Senf Stampf  
Lauwarmer Bohnensalat  
€ 21,50

Lammhaxe  
Speckbohnen - Kartoffelstampf  
Bratensauce  
€ 23,80

\*= Benzoesäure

# Fischgerichte

Scholle „Finkenwerder Art“  
gebratenem Speck – Salzkartoffeln  
€ 24,20

Gebratenes Dorschfilet  
Kartoffelstampf - Kräuterbutter  
€ 20,80

Gedünstetes Dorschfilet  
Dijon-Senfsauce - Salzkartoffeln  
€ 21,00

Schollenfilet in Eihülle  
Sauce Hollandaise - Salzkartoffeln  
€ 23,80

„Kapitänsteller“  
gebratenes Zanderfilet - Matjesfilet  
Nordseekrabben\* - hausgebeizter Lachs  
Spiegelei - drei verschiedene Saucen  
Bratkartoffeln  
€ 24,00

„Husumer Pannfisch“  
Schollenfilet - Dorsch - Seelachsfilet  
Dijon-Senf-Sauce - Bratkartoffeln  
€ 23,90

# Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet  
Champignons – Zwiebeln  
Pfeffersauce - Bratkartoffeln  
€ 22,60

Zwiebelsenfsteak vom Schweinerücken  
Bratensauce – Bohnen – Bratkartoffeln  
€ 21,70

Schnitzel „Wiener Art“  
Bratkartoffeln - Bohnensalat  
€ 21,20

# Rumpsteaks

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

Speckbohnen  
Bratkartoffeln  
€ 26,20

Champignons – Zwiebeln  
Kräuterbutter – Bratkartoffeln  
€ 26,20

\*= Benzooesäure

# 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  
Apfel-Belugalinsen | Sesam | Limetten-Knoblauch Dressing

€ 19,90

- mit Hausgebeizter Lachs € 22,80

- mit Steakstreifen € 22,80

- mit Garnelen € 23,50

Bandnudeln – Gebratenes Gemüse



Rotes Pesto

€ 19,50

Bandnudeln - Ziegenkäse

Rotes Pesto

€ 20,80

Spinatknödel



Lauwarmer Apfel-Belugalinsensalat  
Meerrettichsauce | Frittierter Rucola Nüsse

€ 22,80

Karamellierter grüner Spargel



Tomatenmarmelade | Kräuterkartoffeln  
Marinierter Friseesalat

21,00 €

# Für den kleinen Hunger

Hausgemachtes Sauerfleisch

Bratkartoffeln

€ 19,80

Kleines Rumpsteak

Zwiebeln - Champignons - Bratkartoffeln

€ 23,90

Schollenfilet in Eihülle

Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln

€ 21,90

Medaillons vom Schweinefilet

Champignons -Zwiebeln – Pfeffersauce –

Bratkartoffeln

€ 21,00

Schnitzel "Wiener Art"

Bratkartoffeln

€ 18,50

## Kinderkarte

Kleines Schnitzel  
mit Kartoffelstampf

€ 8,20

„ Schnorrteller “  
Ein Teller „ La Paloma Blanco “  
mit einem Besteck  
und einer Serviette

und dann schnorrt Du Dich  
bei den anderen durch

€ kostet nix

Fünf Fischstäbchen  
mit Kartoffelstampf

€ 8,20

Bandnudeln  
mit Tomatensauce

€ 6,80

Drei Kartoffelpuffer  
mit Zimt und Zucker

€ 6,80

*Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Allergikerkarte*

## Aperitif

Sherry medium oder dry	19 % Vol.	5 cl	€ 5,20
Martini bianco, dry, rosso	15 % Vol.	5 cl	€ 5,30
Campari * Soda oder Orange	25 % Vol.	0,2l	€ 5,80
Aperol mit Lemon oder Orange	11 % Vol.	0,2l	€ 6,00
Jägermeister mit Ginger Ale	35 % Vol.	0,2l	€ 6,50
Sanddornlikör mit Sekt - Andalö Splish	15 % Vol.	0,2 l	€ 6,00

## Biere

Dithmarscher Pilsener vom Fass	0,25 l	€ 3,80	0,4 l	€ 5,00
Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 6,40
Alster	0,25 l	€ 3,80	0,4 l	€ 5,00
Dithmarscher Pilsener „Alkoholfrei“	Fl. 0,33 l	€ 3,80		
Erdinger Urweiße	Fl. 0,5 l	€ 5,50		
Erdinger „Alkoholfrei“	Fl. 0,5 l	€ 5,50		

## Nordfriesische Spezialitäten (2 cl)

Schimmelreiter Inselaquavit	38 % Vol.	€ 3,30
Schimmelreiter Hallig Köm	32 % Vol.	€ 3,20
Schimmelreiter Tante Ella	38 % Vol.	€ 3,30
Wattenläuper - Küstenkräuter	35 % Vol.	€ 3,40
Nydam Honiglikör	30% Vol.	€ 3,70

## Obstbrände & Grappa

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 €

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

# Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola <sup>1,2</sup>	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Cola <sup>1,2</sup>	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Cola Zero <sup>1,2,4,5,6</sup>	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Cola Zero <sup>1,2,4,5,6</sup>	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Orange <sup>6,7</sup>	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Orange <sup>6,7</sup>	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Zitrone	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Zitrone	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Spezi <sup>1,2</sup>	0,20 l	€ 3,00
Sinalco Spezi <sup>1,2</sup>	0,40 l	€ 5,20
Sinalco Tafelwasser	0,20 l	€ 2,90
Sinalco Tafelwasser	0,40 l	€ 5,10
Deichlimo Holunder	0,33 Fl.	€ 4,30
Stachel Berry / Bio-Stachelbeerschorle <sup>2</sup>	0,33 Fl.	€ 4,90
Apfelschorle	0,20 l	€ 3,00
Apfelschorle	0,40 l	€ 5,20
Husumer Mineralwasser "Frie"	0,33 Fl.	€ 3,30
Husumer Mineralwasser "Frie", "Beden", "Veel"	0,75 Fl.	€ 6,30
Apfelsaft	0,20 l	€ 3,40
Orangensaft	0,20 l	€ 3,50
Traubensaft	0,20 l	€ 3,50
Sanddornsaft	0,20 l	€ 3,90
Malzbier	0,33 Fl.	€ 3,80
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20 l	€ 3,80
Tonic Water <sup>3</sup>	0,20 l	€ 3,80
Ginger Ale	0,20 l	€ 3,80

1=Coffein 2=Zuckercoleur 3=Chinin 4=Phenylalaninquelle 5=Süßungsmittel 6=Konservierungsstoff 7=Antioxidationsmittel





# Heißgetränke



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

Becher Kaffee	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Espresso	€ 2,90
Heiße Schokolade	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,00
Pharisäer	€ 6,00
Tote Tante	€ 5,50
Grog	€ 4,00
Glühwein	€ 4,20
Glühwein mit Schuß	€ 5,20
Sanddompunsch	€ 4,80
Teepunsch	€ 3,20



## ...und was ist mit Bio Tee?

(Kännchen € 6,90)

(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 Jingle Flamingle“

Früchtetee – Spritzige Limette mit  
Zitrus-Note  
Apfel, Hagebutte\*, Hibiskus\*,  
Sultaninen\*, Johannisbeeren\*,  
Rosenblüten\*, Zitronen, natürliches  
Limetten Aroma

### „Bio Kräutertee“

Orangen, Fenchel, Melisse,  
Zitronengras, Brennnessel,  
Sonnenblumenblüten

### „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 Rooibos Tee“

Weich, lieblich  
Afrikanischer Kräutertee  
ohne Koffein (Teein)

### „Bio Griechischer Bergtee“

Kräutertee - milder, aromatisch-  
würziger Geschmack  
Traditioneller Kräutertee aus  
Blättern, Blüten und Stängeln des  
Griechischen Eisenkrautes

# Spirituosen (2 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	€ 3,20
Wodka Moskovskaya	40 % Vol.	€ 3,40
Jubiläums Akvavit	42 % Vol.	€ 3,50
Linie Akvavit	41,5 % Vol.	€ 3,60
Schimmelreiter Aquavit	38 % Vol.	€ 3,30
Bommerlunder	38 % Vol.	€ 3,40
Friesengeist	56 % Vol.	€ 4,60
Malteser Kreuz	40 % Vol.	€ 3,40
Rum Verschnitt	40 % Vol.	€ 3,30
Asbach Uralt	38 % Vol.	€ 3,50
Mariacron	38 % Vol.	€ 3,30
Remy Martin	40 % Vol.	€ 4,00
Hennessy	40 % Vol.	€ 4,10
Sambuca	40 % Vol.	€ 3,40
Underberg	44 % Vol.	€ 3,00
Averna (4 cl)	30 % Vol.	€ 6,20
Ramazotti (4 cl)	35 % Vol.	€ 6,30
Jägermeister	35 % Vol.	€ 3,40
Kümmerling	35 % Vol.	€ 3,00
Ouzo	40 % Vol.	€ 3,40
Tequila weiß/braun	38 % Vol.	€ 3,50
Dooley's	17 % Vol.	€ 3,30
Amaretto	21,5 % Vol.	€ 3,40
Ballantines	40 % Vol.	€ 3,40
Jim Beam	40 % Vol.	€ 3,50
Jack Daniels	39 % Vol.	€ 3,70
Tullamore Dew	40 % Vol.	€ 3,50

# Longdrinks (4 cl)

Oldesloer Korn	32 % Vol.	€ 6,10
Wodka Moskovskaya	40 % Vol.	€ 6,50
Bacardi, weißer Rum	37,5 % Vol.	€ 6,50
Rum Verschnitt	40 % Vol.	€ 6,20
Ballantines	40 % Vol.	€ 6,50
Jim Beam	40 % Vol.	€ 6,60
Jack Daniels	39 % Vol.	€ 7,00
Medaillon	36 % Vol.	€ 6,10
Pernod*	38 % Vol.	€ 6,50
Gin	37,5 % Vol.	€ 6,30
Captain Morgan	35 % Vol.	€ 6,50
Tullamore Dew	40 % Vol.	€ 6,60

*Fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte!*

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

**Netzwerk:**

Dragseths Gastzugang

**Netzwerkschlüssel:**

dragseths1584

# Offene Weine

## Weißwein:

Baden / Grauer Burgunder – trocken	0,2 l	7,30 €	0,5l	16,10 €
Pfalz / Weißburgunder – trocken	0,2 l	7,30 €	0,5l	16,10 €
Pfalz / Riesling – trocken	0,2 l	7,40 €	0,5l	16,30 €
Rheingau / Riesling - halbtrocken	0,2 l	7,20 €	0,5l	15,90 €

## Roséwein:

Italien / Veneto-Bardolino Chiaretto DOC – trocken	0,2 l	6,20 €	0,5l	13,70 €
Baden / Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken	0,2 l	7,30 €	0,5l	16,10 €

## Rotwein:

Italien - Valpolicella	0,2 l	7,60 €	0,5l	16,80 €
Württemberg / Trollinger – trocken	0,2 l	7,10 €	0,5l	15,70 €
Bordeaux / Chateau Loyasson – trocken	0,2 l	8,20 €	0,5l	18,10 €
Portugal / Douro – Esteva – trocken	0,2 l	8,00 €	0,5l	17,60 €
Baden / Spätburgunder – Achkarren – trocken	0,2 l	7,30 €	0,5l	16,10 €
Österreich / Zweigeld „inside“ - trocken	0,2 l	6,90 €	0,5l	15,20 €

*Aus jedem Wein, bieten wir ihnen auch einen Weinschorle an.*

# Flaschen Weine 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 €

## Roséwein:

Rheinhessen / Peth-Wetz – trocken	28,10 €
-----------------------------------	---------

## Rotwein:

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	0,75 l	28,30 €
	0,1 l	4,50 €

Sekt, Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg	0,75 l	29,40 €
	0,1 l	4,50 €

Weinschorle	0,2 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.