

Liebe Gäste,

das Konzept unserer Gastronomie besinnt sich auf nationale Rezepte und Produkte. Der Liebe zu unserer Heimat mischen wir Blicke über die Grenzen hinaus bei. Grundlage unseres kulinarischen Angebots sind traditionelle deutsche Tellerhelden. Und da Rostock nun mal zu den neuen Bundesländern gehört, dürfen DDR-Klassiker wie z. B. Soljanka und Würzfleisch nicht fehlen.

Unser Kneipenrestaurant ist deutsch-englisch geführt. Deshalb gibt Ihnen unsere Karte einen kleinen Einblick in die englisch-indische Küche. Einen besseren Curry finden Sie in ganz Rostock nicht.

Und wenn Sie noch eine Räumlichkeit suchen für eine private Feier, dann sprechen Sie uns einfach an. Hier kann man feiern mit bis zu 80 Personen.

...und jetzt wünschen wir Ihnen einen Guten Appetit

Ihr Team vom Ursprung

Suppen

Altstädter Fischsuppe Genuss auf Gourmet-Niveau bei extrem wenig Kalorien	5,50 €
Tomatierte Hühnerherzensuppe mit ganzen Hähnchenherzen	5,20 €
Soljanka ^{1,11} Russische Fleischsuppe	5,20 €

Salate

Salatteller ³ saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons	5,50 €
Salatteller ³ mit Hähnchenbruststreifen	7,50 €
zum Salat frisches Knobibrot ^a	1,50 €
oder frisches Ciabattabrot	1,00 €

Zum Salat:

Essig/Öl, Joghurt- oder American-Dressing^g

Vom Rind

Die Krone des Südens “ ist unsere Premium-Marke für bestes argentinisches Rindfleisch. Die südamerikanische Pampa ist die Heimat der Angus-Rinder, die für „Corona del Sur “ auf endlosen und natürlichen Weidegründen gehalten werden.

Rumpsteak (250 gr.) mit Kräuterbutter 19,90 €

Rumpsteak (250 gr.) mit Champignonsoße 20,90 €

Rumpsteak “Strindberg “
mit einer Zwiebel-Senf-Kruste 21,90 €

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen unser Pfannengemüse.

Wählen Sie Ihre Beilage:

Backkartoffel mit Sour creme

Kartoffelecken mit Sour creme

Pommes Frites^{2,3,4}

Knoblauchbrot^a

Kroketten

Vom Schwein

„Hamburger “ Schnitzel ^{a,c,g} 11,90 €
Paniertes Schweinefleisch
mit einem Spiegelei

Schnitzel „Wiener Art “^{a,c,g} 11,60 €
Paniertes Schweinefleisch mit
einer Scheibe Zitrone

Schnitzel „Jäger Art “^{a,c} 12,90 €
Paniertes Schweinefleisch mit
einer frischen Champignonrahmsoße

Steak „aux four “^{8,g} 14,60 €
Schweinesteak mit Würzfleisch
und Käse überbacken

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen unser Pfannengemüse.

Wählen Sie Ihre Beilage:

Bratkartoffeln

Kartoffelecken mit Sour creme

Pommes Frites

Kroketten

Aus der englisch-indischen Küche

Starter

Papadam Garlic mit Minze-Dipp 4,90 €
2 dünn frittierte Fladen aus Linsenmehl

Main meal

Chicken Tikka Massala mit Basmatireis 11,20 €
Currygericht aus gegrillten marinierten
Hähnchenfleischstücken (chicken tikka)
in einer würzigen Tomatensoße
(Schärfe medium)

Chicken Jalfrezi mit Basmatireis 11,20 €
Jalfrezi ist die indische Version der
China-Pfanne mit Curry-Gewürzen
(Schärfe medium)

Hackfleisch Korma Curry mit Chapati 11,90 €
Geschmortes Hackfleisch in
Gemüse-Currysoße mit Fladenbrot
(Schärfe mild)

Ursprung Klassiker

Backkartoffel mit Sour Creme^g 5,50 €

Backkartoffel mit Pfannengemüse
und Sour Creme^g 7,00 €

Backkartoffel mit Hähnchenbruststreifen 8,50 €
und Sour Creme^g

Currywurst^{1,2} mit Pommes Frites, 8,20 €
knackiger Salatbeilage und
hausgemachtem Curryketchup

Würzfleisch 6,20 €
feines mit Käse^g überbackenes
Schweinefleischragout

Bruschetta^{a,g} 6,90 €
frische Tomatenwürfel mit Feta,
Kräutern und Olivenöl auf frischem Röstbrot^a

Kartoffelecken mit Sour Creme^g 4,40 €

Pommes Frites a la Steakhouse 4,20 €

Fisch

Rostocker Pfannfisch ^k	15,90 €
Filet vom Dorsch und Lachs an körniger Senfsauce mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln	
Matjesfilet Nordische Art, mit Bratkartoffeln und Remoulade	11,90 €
Gebratene Garnelen mit Pfannengemüse, dazu Knoblauchbrot	12,90 €

Kindergerichte für unsere Gäste bis 10 Jahre

4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites ^{2,4,a,c}	5,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	6,50 €
Pommes Frites ^{*2,4,a,c} rot-weiß	3,90 €

Dessert

3 Kugeln Eis mit Sahne	4,00 €
Brownie mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
Hausgemachter Pflaumenpudding mit Sahne	5,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹	1,80 €	
Pott Kaffee ⁹	3,20 €	
Espresso Macchiato ^{8,9,g}	2,40 €	
Espresso ⁹	2,10 €	
Doppelter Espresso ⁹	3,20 €	
Latte Macchiato ^{8,9,g}	3,60 €	
Milchkaffee ^{8,9,g}	3,80 €	
Cappuccino ^{8,9,g}	2,40 €	
Doppelter Cappuccino ^{8,9,g}	3,60 €	
Heiße Schokolade ^{8:g}	3,60 €	
Heiße Schokolade mit Sahne ^{8,g}	3,90 €	
Kaffee oder Schokolade mit 2 cl Aroma Haselnuss, Vanille, Kokos, Karamell	0,80 €	
Heiße Zitrone	2,80 €	
Glas Tee	2,60 €	
Glühwein	0,2 l	3,40 €
Grog	0,2 l	3,90 €



<u>Biere</u>	0,3 l	0,5 l
Lübzer Pils ^a	2,40 €	3,70 €
Carlsberg Beer ^a	2,50 €	3,80 €
Duckstein	2,60 €	3,90 €
Alsterwasser ^{a,11}	2,40 €	3,70 €
<u>Aus der Flasche</u>		
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
Erdinger Weissbier ^a	0,5 l	3,60 €
Erdinger alkoholfrei ^a	0,5 l	3,60 €
Bananen-Hefe	0,5 l	3,90 €
<u>Alkoholfreie Getränke</u>		
Coca-Cola ^{1,3,9} , Fanta ^{1,3} , Sprite	1,90 €	3,20 €
Spezi ^{1,3,9} (Coca-Cola mit Fanta)	1,90 €	3,20 €
Mineralwasser	1,70 €	3,20 €
Tonic Water ^{3,10}	1,90 €	3,20 €
Bitter Lemon ^{3,10}	1,90 €	3,20 €
Ginger Ale ^{3,10}	1,90 €	3,20 €
Red Bull (Dose) ^{1,9,10,11}	2,50 €	
<u>Säfte</u>		
Orange, Banane, Kirsch, Apfel, Mango, Ananas, Pfirsich, Tomate, KiBa	2,20 €	3,50 €
	2,40 €	3,70 €

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha	5,80 €
Pitu, Limette, brauner Zucker in crushed Ice (limettig-herb)	
Planters Punch	6,20 €
Weisser Rum, Zitrone, Maraschino, Ananassaft (fruchtig)	
Sex on the Beach	6,20 €
Wodka-Maracuja, Pfirsich, Orangen- und Ananassaft (exotisch, herb)	
Mai Tai	6,20 €
Weißer und brauner Rum, Mandelsirup, Limette, Grenadine, Orangensaft (mandelherb)	
Tequila Sunrise	5,90 €
Weisser Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft...Ole! (herb)	



Cocktails mit Alkohol

Swimming Pool ^{1,2,8,11}	6,20 €
Weisser Rum, Coconut-Cream, Curacao blue, Sahne, Ananassaft (exotisch)	
Pina Colada ^{1,2,8,11}	6,40 €
Rum & Sahne, Coconut-Cream, Ananassaft	
Kingston ^{1,2,8,11}	6,90 €
Apricot Brandy, Malibu, Erdbeer, Sahne, Maracuja, Ananassaft (absoluter Frauentyp)	
Long Island Iced Tea	8,40 €
Rum, Gin, Tequila, Vodka, Triple Sec, Zitrone, Orangensaft, Cola (männlich-stark)	
Blue Lagoon ^{1,11}	5,60 €
Wodka, Blue Curacao, Sprite (spritzig)	
Lech è ⁸	5,90 €
Licor 43, Milch und viel Eis (vanillig Frisch)	
Bloody Mary	5,60 €
Wodka, Gewürze, Zitrone, Tomatensaft	

Cocktails ohne Alkohol

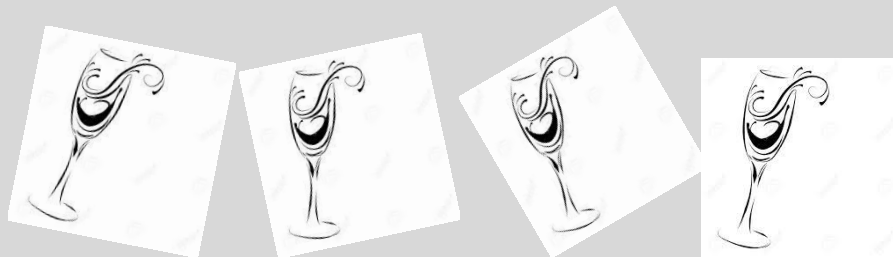
Spring Paradise ^{2,8,10}	5,20 €
Curacao alkoholfrei, Zitronensaft, Mandelsirup, Orangensaft	
Coconut-Kiss	4,80 €
Coconut-Cream & Sahne, Ananassaft (karibisch)	
Sportsman	4,80 €
4 exotische Früchte: Maracuja, Mango, Pfirsich, Orangensaft (exotisch)	
Ipanema	4,80 €
Lemon, brauner Rohrzucker, Ginger Ale in crushed Ice (limettig-herb)	



<u>Sekt & Co</u>	Glas	Flasche
	0,1 l	0,75 l
Aperol Sprizz	0,2 l	4,90 €
Hugo	0,2 l	5,90 €
Rotkäppchen tr./halbtr.	2,90 €	18,90 €
Piccolo trocken/halbtr./ros é		4,90 €
Mionetto Prosecco		6,90 €
Mionetto Frizzante		4,90 €

Wermut & Aperitifs

Martini Bianco	0,1 l	3,40 €
Martini Rosso	0,1 l	3,40 €



<u>Aufräumer/Spirituosen</u>	2 cl	4 cl
Lehment Doppelk ü mmel	1,60 €	3,10 €
Mecklenburger Kräuter	1,60 €	3,10 €
Boonekamp	1,60 €	3,10 €
Jägermeister	1,60 €	3,10 €
Bommerlunder	2,10 €	3,60 €
Malteserkreuz	2,10 €	3,60 €
Jubiläumsaquavit	2,10 €	3,60 €
Aquavit Linie	2,10 €	3,60 €
Pernod	1,90 €	3,40 €
Tequila silver	1,80 €	3,30 €
Tequila gold	1,80 €	3,30 €
Sambuca	1,80 €	3,30 €

Liköre

Kirschlikör	1,00 €	2,00 €
Pfefferminzlikör	1,00 €	2,00 €
K ü stennebel	1,60 €	3,10 €
Campari	1,60 €	3,10 €
Baileys	1,80 €	3,30 €
Ramazzotti	1,80 €	3,30 €
Southern Comfort	2,10 €	3,60 €

<u>Weißweine</u>	<u>Glas</u>	<u>Flasche</u>
	0,2 l	0,75 l

Der Weiße Bender 4,90 € 18,50 €
 Ansprechende, frisch fruchtige Cuvée für
 den täglichen Trinkgenuss - aus Riesling,
 Weißem Burgunder und Sauvignon Blanc

Paulesen 4,80 € 17,80 €
 Feinfruchtiger, mineralischer
 Riesling modernen Stils aus
 Steiltterrassen an Mosel und Ruwer

Dajoar 4,80 € 17,80 €
 Halbtrocken feinherber Riesling mit
 zarter, erfrischender Restsüße

Grauer Burgunder 5,20 € 18,90 €
 trocken Metzinger
 (Pinot Grigio). Harmonisch ausgewogene
 Säure, auch für magenempfindliche
 Weinfreunde gut geeignet.

<u>Rosé - & Rotweine</u>	<u>Glas</u>	<u>Flasche</u>
	0,2 l	0,75 l

Der Rosé Bender 4,80 € 17,80 €
 Knackig frischer,
 eleganter (Sommer) Wein
 mit den fruchtig zarten Aromen von Erdbeeren und
 Himbeeren

Der Rote Bender 4,80 € 17,80 €
 Junge, harmonische,
 Pinot Noirdominierte,
 vollmundige Cuvée mit einem
 schönem Fruchtspiel und schwarz-roten
 Beerenaromen

Merlot 5,80 € 21,60 €
 Ein Bilderbuch-Merlot aus der Pfalz:
 fruchtig, füllig, samtig, mild und vollmundig

Cabernet Sauvignon 6,30 € 23,90 €
 Kraftvoller Charakterwein mit „Ecken und
 Kanten“, warm, würzig und mit klassischer
 Cassisfrucht

Pinot Noir 5,80 € 21,60 €
 Eleganter, finessenreicher, komplexer
 Repräsentant dieser anspruchsvollen Rebsorte

Liebe Gäste,

trotz aller Sorgfalt kann schon die eine oder andere Kennzeichnung fehlen. Sollten Sie Allergiker sein, fragen Sie bitte sicherheitshalber noch mal das Personal.

„Zusatzstoffe“ 1- mit Farbstoffen, 2- mit Konservierungsstoffen, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärkern, 5- geschwefelt, 6- geschwärzt, 7- mit Phosphat, 8- mit Milcheiweiß, 9- koffeinhaltig, 10- chininhaltig, 11- mit Süßungsmitteln,

„Allergene“ A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) , I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere

In eigener Sache

Ihnen gefällt unsere Speise- und Getränkekarte?

...uns auch. Und wir haben viel Zeit und Geld investiert. Deshalb hier der Hinweis, dass diese Karte nicht in der Rechnung enthalten ist.

Zum Selbstkostenpreis von 35,00 Euro dürfen Sie sich aber gerne eine Karte als Andenken von der Bedienung geben lassen.