

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

Starter

Altstädter Fischsuppe Genuss auf Gourmet-Niveau bei extrem wenig Kalorien	5,90 €
Kleiner Salatteller	5,70 €
Tomatierte Hühnerherzensuppe mit ganzen Hähnchenherzen	5,50 €
Soljanka ^{1,11} Russische Fleischsuppe	5,50 €
Würzfleisch, feines mit Käse ^g überbackenes Schweinefleischragout	5,90 €

Salate

Salatteller ³ saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons	7,90 €
Salatteller ³ mit Hähnchenbrust (200 g)	10,60 €
zum Salat frisches Knobibrot ^a	1,50 €
oder frisches Ciabattabrot	1,00 €
<u>Zum Salat:</u> 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	21,90 €
Rumpsteak (250 gr.) Mit einer frischen Paprika-Tomatensoße	22,40 €
Rumpsteak „Strindberg“ mit einer Zwiebel-Senf-Kruste	24,90 €

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 und Huhn

„Hamburger“ Schnitzel ^{a,c,g} 13,60 €
Paniertes Schweinefleisch
mit einem Spiegelei

Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,c,g} 13,60 €
Paniertes Schweinefleisch mit
einer Scheibe Zitrone

Schnitzel „Paprika“ ^{a,c} 14,50 €
Paniertes Schweinefleisch mit einer
frischen Paprika- Tomatensoße

Steak „aux four“ ^{8,g} 16,70 €
Schweinesteak mit Würzfleisch
und Käse überbacken

Gebratene Hähnchenbrust mit Reis 14,50 €
und einer frischen Paprika- Tomatensoße

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 5,40 €
2 dünn frittierte Fladen aus Linsenmehl

Main meal

Chicken Tikka Massala mit Basmatireis 14,20 €
Currygericht aus gegrillten marinierten
Hähnchenfleischstücken (chicken tikka)
in einer würzigen Tomatensoße
(Schärfe medium)

Chicken „Mool“ mit Basmatireis oder 14,70 €
Chapati und Minze-Sauce
marinierte Hähnchenbrustfilets in
fruchtig-scharfer Currysauce mit Gemüse,
Kichererbsen und Mango (Schärfe medium)

Hackfleisch Korma Curry mit Chapati 14,20 €
Geschmortes Hackfleisch in
Gemüse-Currysoße mit Fladenbrot
(Schärfe mild)

Ursprung Klassiker

Backkartoffel mit Sour Creme ^g	6,50 €
Backkartoffel mit Pfannengemüse und Sour Creme ^g	8,10 €
Backkartoffel mit Hähnchenbrust (150 g) und Sour Creme ^g	9,80 €
Currywurst ^{1,2} mit Pommes Frites, knackiger Salatbeilage und hausgemachtem Curryketchup	9,20 €
Würzfleisch groß Feines mit Käse ^g überbackenes Schweinefleischragout	7,60 €
Bruschetta ^{a,g} frische Tomatenwürfel mit Feta, Kräutern und Olivenöl auf frischem Röstbrot ^a	8,10 €
Kartoffelecken mit Sour Creme ^g	5,10 €
Pommes Frites a la Steakhouse	4,60 €
Gebackener Feta in Knoblauchöl, mit Tomaten, Pepperonis und Ciabattabrot	10,10 €
XXL Burger mit hausgemachter Burgersoße Tomaten, Zwiebeln und Gurken	10,90 €

Fisch

Rostocker Pfannfisch ^k	18,60 €
Filet vom Dorsch und Lachs an körniger Senfsoße mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln	
Matjesfilet „Nordische Art“ mit Bratkartoffeln und Remoulade	14,50 €
Gebratene Garnelen mit Pfannengemüse, dazu Knoblauchbrot	16,10 €

Kindergerichte für unsere Gäste bis 12 Jahre

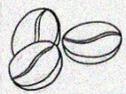
4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites ^{2,4,a,c}	5,90 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	6,90 €
3 Fischstäbchen mit Pommes Frites	5,90 €

Dessert

3 Kugeln Eis mit Sahne	4,40 €
Brownie mit Vanilleeis und Sahne	5,40 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹	1,80 €
Pott Kaffee ⁹	3,20 €
Espresso Macchiato ^{8,9,g}	2,50 €
Espresso ⁹	2,20 €
Doppelter Espresso ⁹	3,60 €
Latte Macchiato ^{8,9,g}	3,80 €
Milchkaffee ^{8,9,g}	3,80 €
Cappuccino ^{8,9,g}	2,40 €
Doppelter Cappuccino ^{8,9,g}	3,80 €
Heiße Schokolade ^{8,g}	3,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{8,g}	4,30 €
Heiße Zitrone	2,90 €
Glas Tee	2,60 €
Glühwein	0,2 l 3,40 €
Grog	0,2 l 4,90 €



Biere

	0,3 l	0,5 l
Lübzer Pils ^a	2,80 €	4,10 €
Carlsberg Beer ^a	2,80 €	4,10 €
Duckstein	3,00 €	4,30 €
Alsterwasser ^{a,11}	2,80 €	4,10 €

Aus der Flasche

Lübzer alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Erdinger Weissbier ^a	0,5 l	3,90 €
Erdinger alkoholfrei ^a	0,5 l	3,90 €
Bananen-Hefe	0,5 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,3,9} , Fanta ^{1,3} , Sprite	1,90 €	3,40 €
Spezi ^{1,3,9} (Coca-Cola mit Fanta)	1,90 €	3,40 €
Mineralwasser	1,70 €	3,40 €
Tonic Water ^{3,10}	1,90 €	3,40 €
Bitter Lemon ^{3,10}	1,90 €	3,40 €
Ginger Ale ^{3,10}	1,90 €	3,40 €
Red Bull (Dose) ^{1,9,10,11}	2,80 €	
Thomas Henry Tonic	2,50 €	

Säfte

2,40 € 3,90 €
Orange, Banane, Kirsch, Apfel, Mango,
Ananas, Pfirsich, Tomate, Kiba

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha	6,50 €
Pitu, Limette, brauner Zucker in crushed Ice (limettig-herb)	
Planters Punch	7,20 €
Weisser Rum, Zitrone, Maraschino, Ananassaft (fruchtig)	
Sex on the Beach	7,20 €
Vodka-Maracuja, Pfirsich, Orangen- und Ananassaft (exotisch, herb)	
Mai Tai	7,20 €
Weißer und brauner Rum, Mandelsirup, Limette, Grenadine, Orangensaft (mandelherb)	
Tequila Sunrise	7,20 €
Weisser Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft...Ole! (herb)	



Cocktails mit Alkohol

Swimming Pool ^{1,2,8,11}	7,20 €
Weisser Rum, Coconut-Cream, Curacao blue, Sahne, Ananassaft (exotisch)	
Pina Colada ^{1,2,8,11}	7,20 €
Rum & Sahne, Coconut-Cream, Ananassaft	
Kingston ^{1,2,8,11}	7,70 €
Apricot Brandy, Malibu, Erdbeer, Sahne, Maracuja, Ananassaft (absoluter Frauentyp)	
Long Island Iced Tea	9,90 €
Rum, Gin, Tequila, Vodka, Triple Sec, Zitrone, Orangensaft, Cola (männlich-stark)	
Blue Lagoon ^{1,11}	6,50 €
Vodka, Blue Curacao, Sprite (spritzig)	
Lech è ⁸	6,50 €
Licor 43, Milch und viel Eis (vanillig Frisch)	
Bloody Mary	6,50 €
Vodka, Gewürze, Zitrone, Tomatensaft	

Cocktails ohne Alkohol

Spring Paradise^{2,8,10} 6,20 €

Curacao alkoholfrei, Zitronensaft,
Mandelsirup, Orangensaft

Coconut-Kiss 6,20 €

Coconut-Cream & Sahne, Ananassaft
(karibisch)

Sportsman 6,20 €

4 exotische Früchte: Maracuja, Mango,
Pfirsich, Orangensaft (exotisch)

Ipanema 6,20 €

Lemon, brauner Rohrzucker, Ginger Ale
in crushed Ice (limettig-herb)



<u>Sekt & Co</u>	<u>Glas</u>	<u>Flasche</u>
----------------------	-------------	----------------

Aperol Sprizz	0,2 l	6,50 €
---------------	-------	--------

Hugo	0,2 l	6,50 €
------	-------	--------

Rotkäppchen tr./halbtr.	3,60 €	23,90 €
-------------------------	--------	---------

Piccolo trocken/halbtr./rosé		6,70 €
------------------------------	--	--------

Mionetto Prosecco		6,90 €
-------------------	--	--------

Wermut & Aperitifs

Martini Bianco	0,1 l	4,50 €
----------------	-------	--------

Martini Rosso	0,1 l	4,50 €
---------------	-------	--------



Aufräumer/Spirituosen 2 cl

Lehment Doppelkümmel	1,80 €
Mecklenburger Kräuter	1,60 €
Boonekamp	1,60 €
Jägermeister	1,80 €

Bommerlunder	2,40 €
Malteserkreuz	2,40 €
Jubiläumsaquavit	2,40 €
Aquavit Linie	2,40 €
Pernod	2,40 €

Tequila silver	2,10 €
Tequila gold	2,10 €
Sambuca	2,10 €

Liköre

Kirschlikör	1,00 €
Pfefferminzlikör	1,00 €
Küstennebel	1,80 €
Campari	1,80 €
Baileys	1,80 €
Ramazzotti	1,80 €
Southern Comfort	2,10 €

Longdrinks (zubereitet mit 4cl) alles aus der Karte mit

Cola, Fanta, Sprite, Tonic	+ 1,90 €
Säften	+ 2,40 €
Red Bull	+ 2,80 €
Thomas Henry Tonic	+ 2,50 €

Gin 2 cl

Gordon	2,00 €
Bombay Sapphire	2,40 €
Broker	2,40 €
Beefeater	2,40 €
Tanqueray	2,70 €
Bulldog	3,20 €
Mombasa	3,20 €
Rostocker Stadtbrand	3,20 €
Plymouth	3,90 €
Hendricks	3,90 €

Rum

Havana Club 3 Jahre	2,00 €
Bacardi	2,00 €
Captain Morgan	2,00 €
Myer`s Rum	2,10 €
Havana Club 7 Jahre	2,80 €
Don Papa	3,90 €
Botucal Exclusiva	4,40 €
Zacapa	4,80 €

Cognac & Weinbrand 2 cl

Goldkrone	1,60 €
Jacobi 1880	1,60 €
Asbach Uralt	1,80 €
Hennessy	3,40 €

Vodka

Vodka Smirnoff	1,90 €
Vodka Russian Standard	2,00 €
Vodka Absolut	2,10 €

Whisky

Famouse Grouse	2,10 €
Glen Grant	2,10 €
Jim Beam	2,10 €
Johnnie Walker Red Label	2,10 €
Johnnie Walker Black Label	3,10 €
Tullamore Dew	2,60 €
Glenfiddich	2,90 €
Dimple	2,90 €
Jack Daniels	2,90 €
Bulleit	2,90 €

Weißweine Glas Flasche

0,2 l 0,75 l

Der Weiße Bender 5,40 € 20,20 €
Ansprechende, frisch fruchtige Cuvée für den täglichen Trinkgenuss - aus Riesling, Weißem Burgunder und Sauvignon Blanc

Paulesen 5,40 € 20,20 €
Feinfruchtiger, mineralischer Riesling modernen Stils aus Steiltterrassen an Mosel und Ruwer

Dajoar 5,40 € 20,20 €
Halbtrocken feinherber Riesling mit zarter, erfrischender Restsüße

Grauer Burgunder 5,40 € 26,80 €
(Pinot Grigio). Harmonisch ausgewogene Säure, auch für magen-empfindliche Weinfreunde gut geeignet.

<u>Ros é - & Rotweine</u>	<u>Glas</u>	<u>Flasche</u>
	0,2 l	0,75 l
Der Ros é Bender	5,70 €	21,30 €
Knackig frischer, eleganter (Sommer) Wein mit den fruchtig zarten Aromen von Erdbeeren und Himbeeren		
Der Rote Bender	5,70 €	21,30 €
Junge, harmonische, Pinot Noir dominierte, vollmundige Cuv é e mit einem schönem Fruchtspiel und schwarz-roten Beerenaromen		
Merlot	6,80 €	25,40 €
Ein Bilderbuch-Merlot aus der Pfalz: fruchtig, füllig, samtig, mild und vollmundig		
Pinot Noir	6,30 €	23,50 €
Eleganter, finessenreicher, komplexer Repräsentant dieser anspruchsvollen Rebsorte		
Cabernet Sauvignon		26,90 €
Kraftvoller Charakterwein mit „Ecken und Kanten“, warm, würzig und mit klassischer Cassisfrucht		

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.