



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

*Liebe Gäste,
unser Küchenchef Michael Friedel-Strempel
und das gesamte Team
des INSELHOTELS laden Sie herzlich ein
in eine Welt voller Aromen
und kreativer Kochkunst.
Für Sie ist täglich unser Seerestaurant
von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet
(Küchenschluss/ letzte Bestellmöglichkeit ist um 21.30 Uhr).*



★★★★



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Vorspeisen

*Caesar-Salat mit Parmesanspänen
im Butterbrotballon serviert*

9,80 € (A, G)

mit gegrillten Rinderfiletstreifen

14,80 € (A, G)

mit gebratenen Lachsfiletstreifen

13,80 € (A, D, G)

*Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, Nüssen
an Birnenchutney und Salatbouquet*

12,60 € (A, G)

*Carpaccio vom Rinderfilet
an Kürbiskompott und Rucola*

14,50 € (A, D, I)

Suppen

Cappuccino von Kürbis und Ingwer

7,80 € (A, G)

*Rindsbouillon mit
Knödelküchle vom Brandenburger Käse
und Wurzelgemüsestreifen*

7,60 € (A, C, G)

*Brandenburger Kartoffelsuppe
mit Landjäger*

8,20 € (A, G)

*Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.*

Fleisch

*Bardiertes Rinderfiletmedaillon aus der Schorfheide
(180 g) in Bergpfeffersauce
mit Wirsing-Gemüsestrudel und Rotweinschalotten*
28,80 € (A, C, G)

*Ragout vom Fläminger Hirsch mit Esskastanien,
Preiselbeeren und Rosmarintagliatelle*
19,80 € (A, C, G)
kleine Portion 14,60 €

*Filet vom Weideschwein
unter der Parmesan-Kräuterkruste
auf Kartoffel-Speck-Püree und Vanillekarotten*
20,60 € (A, G)

*Gegrillte Entenbrust an Quitten-Zuckerschoten
und Couscous-Bratling*
22,80 € (A, G)

*Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Esskastanien
und geschmolzenen Kartoffelklößen*
28,00 € (A, H, G)

Auf Vorbestellung - 2 Tage im Voraus
*Eine ganze Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert
mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Esskastanien, Bratapfel,
Kartoffelklößen und Petersilienkartoffeln,
dazu servieren wir Ihnen einen Tresterbrand vom
Edelacker Riesling (pro Person ^{2 cl}) (A, H, G)*
119,00 €



★ ★ ★ ★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Fisch

*Lachsfilet unter der Kartoffelkruste
an Dijonsensauce und Babyspinat*

18,30 € (A, D, G)

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Sherryrahm
mit Schmorgurken und Petersilienkartoffeln*

19,50 € (A, D, G)

kleine Portion 15,40 €

*Doradenfilet auf Fenchelgemüse, Pernotschaum und
Millefeuille von Süßkartoffel und Speck*

19,70 € (A, D, G)

Beilagentausch (Bratkartoffeln) Aufpreis pro Gericht 2,50 €

*Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.*



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Vegetarische Speisen

*Marktfrischer Blattsalat mit Balsamicodressing
und Früchte-Senfchutney*

9,80 €

Kartoffelsuppe

6,80 €

Süßkartoffelpfanne mit Ananas und Kokosmilch

12,80 €

*Handgemachte Tortelletti mit Büffelmozzarella
und Basilikum gefüllt,
an geschmolzenen Kirschtomaten
und gerösteten Pinienkernen*

14,80 € (A, C, G)

Sorbetduo mit Früchten

6,50 €

Vegan & glutenfrei

*Maismehlspaghetti mit Tomaten-Oliven-Tapenade
und jungen Sprossen*

12,60 € (A, C, F)

*Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.*



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

*Sie haben noch nicht das Passende gefunden?
Wie wäre es mit einer typischen
regionalen Spezialität,
ob aus Brandenburg oder Berlin?*

*Hausgemachte Currywurst vom Metzger Borgmann
mit hausgemachten Kartoffelsalat,
dazu servieren wir Ihnen 1 Glas Champagner*

14,60 € (G, L, J)

*Matjes nach Hausfrauenart
mit Speck-Bratkartoffeln*

12,50 € (G, J)

kleine Portion 9,20 €

*Gebratene Geflügelleber mit Äpfeln und Zwiebeln
und Kartoffelpüree*

17,30 € (A, G)

*„Junggesellenpfanne“
Bratkartoffeln mit Spiegelei
und Spreewälder Essiggurken*

11,90 €

*Kaltes Roastbeef - rosa gebraten
mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln*

16,80 € (A, G)

Beilagentausch (Bratkartoffeln) Aufpreis pro Gericht 2,50 €

*Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.*



INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Aus unserer Dessert-Manufaktur

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Birnen-Holunderchutney und Cassiseis*

9,60 € (A, G)

*Heiße Liebe „auf der Insel“
mit Vanilleparfait, warmer Himbeersauce
und Sahne*

9,40 € (A, G)

Lebkuchenmousse auf Crumble mit Orangenconfit

9,50 € (A, G)

*Crêpe mit Kakaocremefüllung
an Pfirsichchutney und Vanilleeis*

8,50 € (A, G)

*Feine Käseauswahl
mit Feigensenf und Früchten*

14,50 € (G, L, D)

kleine Portion 11,60 €

*Hotelseitig bereitgestelltes Einwegverpackungsmaterial ist
gebührenpflichtig. Verpackungsbox, ca. 0,5l Inhalt: 1,50 €/ Box*

*Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene
finden Sie im Anschluss an unsere Aufstellung der regionalen Lieferanten.*



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Unsere regionalen Lieferanten:

Metzgerei Thomas Borgmann aus Potsdam

liefert für uns z.B.:

- *die hausgemachte Currywurst*
- *die Wiener Würstchen und Knacker auf dem Frühstücksbuffet*
- *Brandenburger Landjäger*

Die Müritzfischer

größter Binnenfischer Deutschlands

Wenn es um Fisch geht, vertrauen wir auf das Traditionsunternehmens »Müritzfischer« an der Mecklenburgischen Seenplatte. Seit Jahrzehnten fahren die Fischer jeden Morgen auf die naturbelassenen Gewässer, um Fisch in einmaliger Frische zu fischen. Die »Müritzfischer« verbinden traditionellen Fischfang, Fischzucht und Aquakultur mit innovativer Verarbeitung. Die Müritz ist der größte Binnensee Deutschlands & liegt innerhalb der Mecklenburger Seenplatte. Nennt man auch Kleines Meer. Gefangen wird von Aal über Forelle und Karpfen bis zum Zander, mehr als 50 Arten Müritzfische tummeln sich in diesen naturbelassenen Gewässern. Liefert für uns z.B.:

- *Zanderfilet*

Fläming Wildhandel Griebisch

Qualitätswild aus einheimischen Revieren

Seit November 2008 finden Sie das Unternehmen in dem beschaulichen Dorf Bardenitz im Niederen Fläming. Auf dem familiären Vierseithof ist ein moderner Zerlegebetrieb mit einem rustikalen Hofladen (täglich geöffnet) im jagdlichen Ambiente entstanden. Liefert für uns z.B.:

- *Ragout vom Fläminger Hirsch*