



★★★★

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 <sup>2 cl</sup>) (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 Traditionsunternehmen »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*