

*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).*



## 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)

*Cocktail von zweierlei Spargel  
mit Flusskrebse und Orangen-Mayonnaise*

9,80 € (A, B, G)

*Wildkräutersalat mit Erdbeer-Limonenvinaigrette  
und Tagliata vom heimischen Rind*

12,80 €

## Suppen

*Cappuccino von Bärlauch  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

8,80 € (A, G)

*Zitronengrasessenz mit Zuckerschoten und  
gebackenen Wantan-Teigtaschen*

8,70 € (A, 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 Zucchini-Tomaten-Confit  
und schwarzen Trüffel-Fritten (aus Kichererbsen)*  
31,00 € (A, G)

*Miritzer Lammkoteletts unter der Minzkruste  
an weißem Bohnenpüree  
und Confit von getrockneten Tomaten*  
27,00 € (A, G)

*Schweinsbäckchen in Schwarzbier geschmorrt  
mit Mini-Rote Beete und Kartoffel-Selleriegratin*  
19,60 € (A, G)

*Ragout von der Landhähnchenbrust  
mit grünem Spargel, Champignons  
und Tomaten-Linguini*  
19,80 € (A, G)  
kleine Portion 14,60 €

*Beilagentausch (Bratkartoffeln u.ä.) Aufpreis pro Gericht € 2,50*

## Fisch

*Lachsfilet mit Zitronenthymian gebraten  
auf Weißwein-Spargelrisotto*

19,30 € (A, D, G)

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

20,50 € (A, D, G)

*kleine Portion 16,40 €*

*Gebratene Bachforelle mit Limettenbutter  
auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat*

17,90 € (A, D, G)

*Beilagentausch (Bratkartoffeln u.ä.) Aufpreis pro Gericht € 2,50*

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

## Vegetarische Speisen

*Marktfrischer Blattsalat mit Balsamicodressing  
und Früchtesenf-Chutney*

9,80 €

*Kartoffelsuppe*

6,80 €

*Handgemachte Spätzle mit Bergkäse  
und Röstzwiebeln*

13,80 € <sup>(A, G)</sup>

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

14,80 € <sup>(A, C, G)</sup>

*Sorbetduo mit Früchten*

6,50 €

## Vegan & glutenfrei

*Süßkartoffelpfanne mit Ananas und Kokosmilch*

12,80 €

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

*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)*

*Matjes nach Hausfrauenart  
mit Speck-Bratkartoffeln  
13,50 € (G, L)  
kleine Portion 9,70 €*

*Gebratene Geflügelleber mit Äpfeln und Zwiebeln  
und Kartoffelpüree  
17,30 € (A, G)*

*„Junggesellenpfanne“  
Bratkartoffeln mit Spiegelei  
und Spreewälder Essiggurken  
12,90 €*

*Kaltes Roastbeef - rosa gebraten  
mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln  
17,80 (A, G)*

*Beilagentausch (Bratkartoffeln u.ä.) Aufpreis pro Gericht € 2,50*

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

## Aus unserer Dessert-Manufaktur

*Lauwarmes Schokoladentörtchen  
mit Birnen-Holunder-Chutney und Basilikumsorbet*  
9,60 € (A,G)

*Heiße Liebe „auf der Insel“  
mit Vanilleparfait, warmer Himbeersauce  
und Sahne*  
9,40 € (A,G)

*Zweierlei von der Holunderblüte und Rhabarber*  
8,60 € (A,G)

*INSELHOTEL Kaffee-Impressionen  
mit Mascarpone, Schokolade und Vanille*  
9,40 € (A,G)

*Feine Käseauswahl  
mit Feigensenf und Früchten*  
14,50 € (G,L,I)  
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.*

## *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 , Bachforelle*

### *Müritzhof Lamm & Wild GmbH*

*Der Müritzhof am See wurde im ausgehenden 19. Jahrhundert in Stuer unmittelbar am Plauer See als klassischer Vierseithof gebaut und ursprünglich mit Ackerbau und Milchviehhaltung bewirtschaftet. Anfang der 1990er Jahre wurde er verkauft und die Aufzucht des Müritzlammes eingeführt. Die bewährte Lammzucht basiert auf den geprüften Bio - Weiden, die rund um den Hof liegen und uns ermöglichen, unsere hohen Qualitätsansprüche um zu setzen. Liefert uns z.B.:*

*Müritzer Lammkoteletts*

### *Jakobshof, aus Beelitz*

- *Spargel*