

*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 € ^(A, G)

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

14,80 € ^(A, C, G)

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, I)*

*Matjes nach Hausfrauenart
mit Speck-Bratkartoffeln
13,50 € (G, I)
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, 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.*

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*