

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> mit Kürbis-Orangenchutney und gehobelten Parmesanspänen ^(A, G, J)	15,10 €
<i>Caesar Salat</i> mit Buttercroutons ^(G)	11,80 €
kleine Portion	8,20 €
mit Rinderfiletstreifen	
Aufpreis	6,80 €
<i>Wildkräutersalat</i> mit Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten und mit Honig glasierten Ziegenkäse ^(G)	13,20 €

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	9,90 €
<i>Hokkaido Kürbis-Ingwersuppe</i> und gerösteten Kürbiskernen ^(A, G vegetarisch)	10,50 €
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i> ^(A, G)	12,90 €
kleine Portion	8,90 €

Hinweis für unsere Hotelgäste, welche die „INSELHOTEL Potsdam“ Halbpension im Rahmen Ihrer Zimmerreservierung gebucht haben: Sie können sich aus dieser Speisekarte ein individuelles 3-Gänge-Menü zusammenstellen. Wir verrechnen für einige gekennzeichnete Speisen einen Aufpreis.

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

Hauptgänge

Tagesgericht 21,50 €

Fleisch

Filet vom heimischen Rind (200g)
mit gegrillten Kürbisspalten
und Brandenburger Drillingen ^(A, G) 37,60 €

Aufpreis Halbpension 12,50 €

Rindergulasch
mit Kräutersaitlingen und Butterknöpfe ^(A, C, G) 24,60 €
kleine Portion 19,80 €

Schweinebäckchen
im Wurzelgemüsesud und Kartoffel-Selleriegratin ^(A, G) 26,80 €
Aufpreis Halbpension 2,00 €

Handgemachte Königsberger Klopse
mit Kapernsauce, Rote Bete und Kartoffelstampf ^(A, C, G) 22,30 €
kleine Portion 17,50 €

Gebackene Hähnchenkeule
mit Feldsalat und lauwarmen Kartoffelsalat ^(A, C, G) 23,60 €

Currywurst vom Metzger Borgmann
mit Kartoffel - Gurkensalat ^(A, G)
ganz fein: mit 1 Glas Champagner
oder ganz typisch: mit 1 Flasche Kartoffelbier
von der Klosterbrauerei Neuzelle 19,50 €

Hausgemachte Eisbeinsülze
mit Remouladensauce,
Brandenburger Speck - Zwiebel - Kartoffeln
und Salatbouquet ^(A, G) 18,60 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Fisch

<i>Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Baby-Blattspinat und Dijonsensauce</i> ^(A, D, G)	25,60 €
<i>Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet auf Linsen - Kartoffelgemüse an Rieslingschaum</i> ^(A, D, G)	25,90 €
<i>kleine Portion</i>	19,50 €
<i>Forellenfilet auf Schmorgurken an Petersilienkartoffeln</i> ^(A, D, G, J)	23,90 €

Vegan

<i>Kürbis-Kartoffeltortellaci mit Salbeibutter und gerösteten Kürbiskernen</i> ^(A)	20,90 €
<i>Hummusbällchen in Tomatensugo und Feldsalat</i>	19,80 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Desserts

Limetten-Quarkmousse

mit Zwetschgenröster und Nougateis ^(A, C, G) 11,80 €

Gefüllter Windbeutel mit Kirschkompott

dazu Vanilleeis, Sahne und lauwarmer Schokoladensauce ^(A, G) 11,90 €

Weißer Schokoladen-Creme brûlée

mit Heidelbeerkompott und Marzipaneis ^(A, G) 11,50 €

Mangosorbet

mit Früchten ^(vegan) 7,80 €

Dreierlei Biokäse „Wiese 7“

von der Gläsernen Molkerei Münchehofe

mit Feigensenf, Früchten und Grissini ^(A, G, L, J) 14,80 €

Aufpreis Halbpension 2,00 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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