



INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

## VHauptgänge

Tagesgericht

18,80 €

## Fleisch

*Fläminger Hirschrücken unter der Preiselbeer-Schwarzbrotkruste  
mit Wirsinggemüse und Süßkartoffelpommes <sup>(A,G)</sup>*

33,80 €

*Filet vom Landschwein an Waldpilzen,  
Kartoffelstampf und Bergpfeffersauce <sup>(A,G)</sup>*

20,60 €

*Gebackene Maishähnchenbrust  
auf Bandnudel-Paprika-Carbonara <sup>(A,C,G)</sup>*

22,70 €

## Fisch

*Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken  
und Petersilienkartoffeln <sup>(A, D)</sup>*

19,60 €

*kleine Portion 15,80 €*

*Lachsfilet unter der Kartoffelkruste  
auf Mandel-Blumenkohl und Dijon-Senfsauce <sup>(A,D,G,J)</sup>*

19,40 €

*Beilagentausch 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 Himbeervinaigrette*  
9,80 €

*Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis <sup>(A, G)</sup>*  
7,80 €

*Tortellacci gefüllt mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen  
an geschmolzener Salbeibutter  
und Bergkäse<sup>(A,C,G)</sup>*  
16,90 €

## Vegan & glutenfrei

*Süßkartoffelpfanne mit Ananas und Kokosmilch*  
14,80 €

*Sorbetduo mit Früchten*  
6,50 €

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

*Currywurst vom Metzger Borgmann  
mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(A, G)</sup>  
ganz fein: mit 1 Glas Champagner oder  
ganz typisch: mit 1 Fl. (0,5l) Kartoffelbier  
von der Klosterbrauerei Neuzelle*  
16,80 €

*Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50*

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

*Matjes nach Hausfrauenart  
mit Petersilienkartoffeln*

15,80 € <sup>(G, J, glutenfrei)</sup>

*kleine Portion 12,40 €*

*Handgemachte Königsberger Klopse  
mit Kapern, Rote Bete und Kartoffelstampf <sup>(A, G)</sup>*

17,90 €

*Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50*

*Desserts*

*Tagesdessert*

8,70 €

*Zweierlei von Waldbeeren  
an lauwarmen Schokoladentörtchen <sup>(A, G)</sup>*

10,30 €

*Gefüllte Topfenknödel auf Kirschkompott im Schokoladen-Tartelette <sup>(A, G)</sup>*

9,80 €

*Eiskugel Ihrer Wahl von der IceGuerilla Manufaktur  
Mango, Williamsbirne <sup>(F)</sup>, Erdbeer-Basilikumeis,  
Sauerrahm-Sanddorn <sup>(G)</sup>, Joghurt-Holundereis <sup>(F, G)</sup>  
pro Kugel 3,10 €*

*Dreierlei Biokäse „Wiese 7“  
von der Gläsernen Molkerei Münchehofe  
mit Feigensenf, Früchten und Grissini <sup>(A, G, L, J)</sup>*

14,50 €

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