

Vorspeisen

Spargel - Flusskrebbscocktail ^(A, D, G) mit Whisky - Mayonnaise und Brotchips	13,20 €
Rote Bete - Apfeltatar ^(Vegan) mit Hummus und mariniertem Feldsalat	11,80 €
Wildkräutersalat ^(G) mit Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten und Ziegenkäse glasiert mit Honig	13,20 €

Suppen

Tagessuppe	9,90 €
Spargelsamtsuppe ^(A, G, B) mit Schinkenstreifen	
große Portion	11,60 €
kleine Portion	8,60 €
Brandenburger Linsensuppe ^(A, G) mit Knacker	
große Portion	11,20 €
kleine Portion	8,40 €

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

Gebratenes Rinderfiletmedaillon (200g) ^(A, G)
auf Rotweinschalotten, Bergpfeffersauce
und Kartoffel - Gemüsestrudel 38,00 €

Gebackenes Lammkaree ^(A, G)
unter der Kräuterkruste
auf Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 34,00 €

Gebratenes Schweineschnitzel ^(A, C, G)
mit Beelitzer Stangenspargel (200g)
und Petersilienkartoffeln 31,00 €

Handgemachte Königsberger Klopse ^(A, G)
mit Kartoffelstampf und Rote Beete 26,80 €
kleine Portion 19,80 €

Im Ofen gebackene Maishähnchenbrust ^(A, C, G)
auf Spargelcarbonara mit Tagliatelle 24,80 €

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

Hausgemachte Eisbeinsülze ^(A, G)
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>Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet</i> ^(A, D, G)	
<i>auf Linsen - Kartoffelgemüse an Rieslingschaum</i>	25,90 €
<i>kleine Portion</i>	19,50 €
<i>Filet von Boddenzander auf Babyspinat</i> ^(A, D, G)	26,80 €
<i>mit Dillkartoffeln</i>	19,90 €
<i>Gebratenes Lachsfilet unter der Kartoffelkruste</i> ^(A, D, G)	
<i>auf Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise</i>	
<i>oder Bröselbutter</i>	26,30 €

Vegan

<i>Beelitzer Stangenspargel (200g)</i> ^(A)	
<i>mit neuen Kartoffeln und Bärlauchpesto</i>	19,80 €
<i>Tomate-Mozzarellatortellaci</i> ^(A, G)	
<i>mit Kirschtomaten und Bärlauchpesto</i>	
<i>oder Bergkäse (vegetarische Variante)</i>	20,90 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Desserts

<i>Parfait von der Ruby-Schokolade</i> ^(A, G) mit Mango-Chutney und Kokos-Espuma	11,90 €
<i>Mangosorbet</i> ^(vegan) mit Früchten	7,80 €
<i>Windbeutel mit Rhabarberkompott</i> dazu Erdbeereis und Sahne	11,80 €
<i>Lauwarmes Schokoladentörtchen</i> ^(A, G) mit Beerenragout und Pistazieneis	11,90 €
<i>Dreierlei Biokäse „Wiese 7“</i> ^(A, G, L, J) von der Gläsernen Molkerei Münchehofe mit Feigensenf, Früchten und Grissini	14,80 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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