

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> ^(A, G, J) mit Kürbis - Orangenchutney und gehobelten Parmesanspänen	15,10 €
<i>Rote Bete - Apfeltartar</i> ^(Vegan) mit Hummus und mariniertem Feldsalat	11,80 €
<i>Wildkräutersalat</i> ^(G) mit Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten und mit Honig glasierten Ziegenkäse	13,20 €

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	9,90 €
<i>Kartoffel-Steinpilzcremesuppe</i> ^(A, G) mit Buttercroutons	
<i>große Portion</i>	11,60 €
<i>kleine Portion</i>	8,60 €
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i> ^(A, G)	12,90 €
<i>kleine Portion</i>	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

Gebackener Hirschrücken ^(A, G) unter der Preiselbeer-Schwarzbrotkruste, auf sautiertem Rosenkohl und Süßkartoffelpommes	36,00 €
Rindergulasch ^(A, C, G) mit Kräutersaitlingen und Butterknöpfle kleine Portion	24,60 € 19,80 €
Knacker vom Metzger Borgmann ^(A, G) mit Grünkohl und Petersilienkartoffeln	19,80 €
Confierte Gänsekeule mit Maronen ^(A, G) Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen	32,00 €
Handgemachte Königsberger Klopse ^(A, C, G) mit Kapernsauce, Rote Bete und Kartoffelstampf kleine Portion	22,30 € 17,50 €
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>Saltimbocca von Kabeljaufilet</i> ^(A, D, G)	
<i>auf Wirsinggemüse und Parisiennekartoffeln</i>	25,60 €
<i>Gebratenes Doradenfilet</i> ^(A, D, G)	
<i>im Sherryrahm mit Kirschtomaten</i>	
<i>und Sepia-Tagliatelle</i>	24,90 €

Vegan

<i>Kürbis - Kartoffeltortellaci</i> ^(A)	
<i>mit Rucola und gerösteten Kürbiskernen</i>	20,90 €
<i>Hummusbällchen</i>	
<i>in Tomatensugo an 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

Gefüllter Windbeutel mit Kirschkompott ^(A, G) dazu Vanilleeis, Sahne und lauwarmer Schokoladensauce	11,90 €
Mangosorbet ^(vegan) mit Früchten	7,80 €
Gebackenes Apfel - Mandelcrumble ^(A, G, H) mit Marzipaneis	11,30 €
Kastanien Crème brûlée ^(A, G) mit Zwetschgenröster und gesalzenem Karamelleis	11,90 €
Dreierlei Biokäse „Wiese 7“ ^(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.