

Vorspeisen

Marinierter marktfrischer Blattsalat	11,00 €
Marinierter marktfrischer Blattsalat mit hausgebeiztem Lachsfilet und Kartoffelrösti ^(A, C, D, G)	15,90 €
<i>Aufpreis HP</i>	3,00 €
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan ^(A, G)	15,50 €
<i>Aufpreis HP</i>	3,00 €
Rote Beete - Kichererbsentartar an Feldsalat mit Walnussvinaigrette mariniert ^(A, G, H, vegan)	12,80 €
Spargelsalat mit Kochschinken und Whiskymayonnaise ^(A, C, G)	15,90 €
<i>Aufpreis HP</i>	3,50 €

Suppen

Tagessuppe	8,60 €
Klare Räucherfischessenz mit Wurzelgemüwestreifen ^(A, D, G)	10,80 €
Spargelcremesuppe mit Kräutercelestine ^(A, G, vegetarisch)	9,80 €

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 19,80 €

Fleisch

*Rindsfiletmedaillon mit Pfefferjus,
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^(A, G)* 36,00 €
Aufpreis HP 15,00 €

*Lammkotelett auf grünem Spargelragoût
mit gebackener „Williamsbirnen-Kartoffel“ ^(A, C, G)* 29,50 €
Aufpreis HP 7,00 €

*Beelitzer Stangenspargel (200g)
mit Schnitzel vom Schwein und neuen Kartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bröselbutter ^(A, C, G)* 29,60 €
Aufpreis HP 7,00 €

*Hähnchenbrust gefüllt mit Pilzfarce
auf Zucchini - Tomatengemüse
und Süßkartoffelpommes ^(A, G)* 20,80 €

*Currywurst vom Metzger Borgmann
mit Kartoffel - Gurkensalat ^(A, G)
ganz fein: mit 1 Glas Champagner
oder ganz typisch: mit 1 Fl. (0,5l) Kartoffelbier
von der Klosterbrauerei Neuzelle* 18,80 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

mit Babyspinat und Sepia - Tagliatelle ^(A, C, D, G) 23,50 €
kleine Portion 18,50 €

Müritzer Saiblingsfilet

auf geschmorten Kohlrabigemüse
und Sesamkartoffeln ^(A, D, G) 25,50 €
Aufpreis HP 2,50 €

Saltimbocca vom Kabeljaufilet

mit Beelitzer Stangenspargel (200g) und neuen Kartoffeln
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bröselbutter ^(A, C, D, G) 27,50 €
Aufpreis HP 4,50 €

Matjes nach Hausfrauenart

mit Petersilienkartoffeln ^(D, G, glutenfrei) 17,50 €
kleine Portion 14,50 €

Vegan

Grüne Spargelravioli

mit Red Thaisauce, Erdnüssen
und jungen Sprossen ^(A, G) 18,00 €

Gefüllter Portobello-Pilz

mit mediterranem Gemüse an Rucolapesto 17,50 €

Beelitzer Stangenspargel (200g)

mit Rucolapesto und neuen Kartoffeln ^(A) 21,50 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Desserts

<i>Dreierlei von der Schokolade</i> <i>an karamellisierten Miniorangen</i> ^(A, G)	12,00 €
<i>Quarkknödel im Bríochemantel</i> <i>mit Kirschkompott</i> ^(A, G)	10,50 €
<i>Dreierlei Biokäse „Wiese 7“</i> <i>von der Gläsernen Molkerei Münchehofe</i> <i>mit Feigensenf, Früchten und Grissini</i> ^(A, G, L, J)	16,00 €
<i>Aufpreis HP</i>	3,00 €
<i>Himbeer- und Zitronensorbet</i> <i>mit Früchten</i> ^(vegan)	7,10 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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