

Vorspeisen

Marinierter marktfrischer Blattsalat 11,00 €

Marinierter marktfrischer Blattsalat
mit gebackenem Camembert ^(A, C, G) 15,50 €

Aufpreis HP 3,00 €

Carpaccio vom Rindsfilet
mit Rucola, Balsamicovinaigrette
und gehobeltem Parmesan ^(A, G) 15,50 €

Aufpreis HP 3,00 €

Rote Beete - Kichererbsentartar
an Feldsalat mit Walnussvinaigrette mariniert ^(A, G, H, vegan) 12,80 €

Suppen

Tagessuppe 8,60 €

Brandenburger Kartoffel - Gemüsesuppe
mit Knacker ^(A, G) 11,00 €

Blumenkohlcremesuppe
mit getrüffelten Blumenkohlröschen ^(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.*

Hauptgänge

Tagesgericht 18,80 €

Fleisch

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

Geschmorte Lammschulter
mit Zuckerschoten - Tomatenragout und Polenta ^(A, G) 29,50 €
Aufpreis HP 7,00 €

Szegediner Gulasch
mit Brandenburger Drillingen ^(A, G, G) 22,50 €

Hähnchenbrust gefüllt mit Pilzfarce
auf Zucchini - Tomatengemüse
und Süßkartoffelpommes ^(A, G) 19,80 €

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 17,80 €

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 €

Mit Kartoffelschnee souffliertes Lachsfilet

auf Fenchelragout und Pernotcreme ^(A, D, G) 25,50 €
Aufpreis HP 2,50 €

Matjes nach Hausfrauenart

mit Petersilienkartoffeln ^{(D, G, J) -glutenfrei} 16,50 €
kleine Portion 13,50 €

Vegan & Vegetarisch

Tomate - Mozzarella - Tortelacci

mit Bergkäse und Feldsalat ^(A, C, G, vegetarisch) 18,00 €

Gefüllter Portobello-Pilz

mit mediterranem Gemüse an Rucolapesto ^(vegan) 17,50 €

Pikante Bulgur - Gemüse - Pfanne

mit Tofu - Zitronen - Spieß ^(A,F, vegan) 20,00 €

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 Briochemantel</i> <i>mit Pflaumenkompott</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.