

Vorspeisen

Fleischtomatencarpaccio ^(A, G) mit Büffelmozzarella und Basilikumvinaigrette		11,90 €
Caesar Salat mit Buttercroûtons und Parmesan ^(G)		12,90 €
	<i>kleine Portion</i>	8,20 €
mit Rinderfiletstreifen	<i>Aufpreis</i>	6,80 €
mit Räucherlachsstreifen	<i>Aufpreis</i>	5,20 €
mit Hähnchenbruststreifen	<i>Aufpreis</i>	5,90 €
Lachs - Crêpe - Roulade ^(A, D, G) mit Honig - Senf - Dill - Dip und marinierten Gurkencoulis		13,40 €

Suppen

Tagessuppe	<i>große Portion</i>	9,90 €
	<i>kleine Portion</i>	7,90 €
Wildkräutersamtsuppe ^(A, G, B) mit Buttercroûtons	<i>große Portion</i>	10,90 €
	<i>kleine Portion</i>	8,20 €
Ungarische Kartoffelsuppe ^(A, G) mit pikanter Salami	<i>große Portion</i>	11,20 €
	<i>kleine Portion</i>	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	38,50 €
Aufpreis Halbpension	14,00 €
Handgemachte Königsberger Klopse ^(A, G) mit Rote Beete und Kartoffelstampf	26,80 €
kleine Portion	19,80 €
Kotelett vom Duroc-Schwein ^(A, G) mit pikantem Pfifferlingsragoût und Süßkartoffelpommes	37,00 €
Aufpreis Halbpension	13,00 €
Gebratene Geflügelleber ^(A, G) mit Kirsch - Pfeffer - Jus und Kartoffelstampf	19,80 €
Im Ofen gebackene Maishähnchenbrust ^(A, C, G) auf Zucchini - Tomaten - Gemüse und Petersilienkartoffeln	26,90 €
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 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Fisch

Im Ofen gebackene Goldbrasse mit Kräutern ^(A, D, G) an lauwarmem Fenchel - Orangensalat und Brandenburger Kartoffeln	28,90 €
<i>Aufpreis Halbpension</i>	8,00 €
Feine Spinatbandnudeln mit Räucherlachssauce ^(A, D, G) mit Rosa Pfefferbeeren und Erbsen	24,60 €
Gebratenes Forellenfilet ^(A, D, G) auf Zitronen - Bulgur - Gemüsepfanne und confierten Tomaten	26,80 €
<i>kleine Portion</i>	19,70 €

Vegetarisch / Vegan

Steinpilzgnocchi mit Kirschtomaten ^(A, C, G) und Walnusspesto	19,80 €
Pfifferlingsravioli ^(A, vegan) mit Kirschtomaten und jungen Sprossen	20,90 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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

Desserts

Mokkatiramisu ^(A, G) mit zweierlei von der Beelitzer Erdbeere	11,90 €
Mangosorbet ^(vegan) mit Früchten	7,80 €
Variation von der Tonkabohne ^(A, G) mit Mangocoulis	11,90 €
Lauwarmes Schokoladentörtchen ^(A, G) mit Beerenragoût und Pistazieneis	11,90 €
Dreierlei Biokäse „Wiese 7“ ^{A, G, L, J} von der Gläsernen Molkerei Münchehofe mit Feigensenf, Früchten und Grissini	14,80 €
<i>Aufpreis Halbpension</i>	2,50 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 3,00

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