INSELHOTEL®
Potsdam–Hermannswerder

Vorspeisen

Marktfrischer Blattsalat mit Himbeervinaigrette
9,80 €
mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse (G)
12,80 €

Carpaccio vom Rindsfilet mit Kürbis-Orangen-Chutney,
Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan (A,G,J)
14,10 €

Caesar Salat mit Butterbrotcroutons (A,G)
9,90 €
kleine Portion 6,80 €
mit Tagliata vom heimischen Rindsfilet
Aufpreis 8,60 €

Suppen

Tagessuppe
7,50 €

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis (A, G, vegetarisch)
7,80 €

Goulaschsuppe mit Kräutercrostini (A)
9,90 €
kleine Portion 6,40 €

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

Hauptgänge

Tagesgericht
18,80 €

Fleisch

Fläminger Hirschrücken unter der Preiselbeer-Schwarzbrotkruste
mit Wirsinggemüse und Süßkartoffelpommes (A,G,)
33,80 €

Filet vom Landschwein an Waldpilzen,
Kartoffelstampf und Bergpfeffersauce (A,G)
20,60 €

Gebackene Maishähnchenbrust
auf Bandnudel-Paprika-Carbonara (A,C,G)
22,70 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken
und Petersilienkartoffeln (A, D)
19,60 €
kleine Portion 15,80 €

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste
auf Mandel-Blumenkohl und Dijon-Senfsauce (A,D,G,J)
19,40 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Vegetarische Speisen

Marktfrischer Blattsalat mit Himbeervinaigrette
9,80 €

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis (A, G)
7,80 €

Tortellacci gefüllt mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen
an geschmolzener Salbeibutter
und Bergkäse(A,C,G)
16,90 €

Vegan & glutenfrei

Süßkartoffelpfanne mit Ananas und Kokosmilch
14,80 €

Sorbetduo mit Früchten
6,50 €

Sie haben noch nicht das Passende gefunden?
Wie wäre es mit einer typischen
regionalen Spezialität,
ob aus Brandenburg oder Berlin?

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
16,80 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Matjes nach Hausfrauenart
mit Petersilienkartoffeln
15,80 € (G, J, glutenfrei)
kleine Portion 12,40 €

Handgemachte Königsberger Klopse
mit Kapern, Rote Bete und Kartoffelstampf (A, G)
17,90 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

Desserts

Tagesdessert
8,70 €

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Zwetschegenröster und Käsekuchen-Limetten-Eis (A,G)
10,30 €

Gefüllte Topfenknödel auf Kirschkompott im Schokoladen-Tartelette (A,G)
9,80 €

Eiskugel Ihrer Wahl von der IceGuerilla Manufaktur
Mango, Williamsbirne (F), Erdbeer-Basilikumeis,
Sauerrahm-Sanddorn (G), Joghurt-Holundereis (F,G)
pro Kugel 3,10 €

Dreierlei Biokäse „Wiese 7“
von der Gläsernen Molkerei Münchehofe
mit Feigensenf, Früchten und Grissini(A,G,L, J)
14,50 €

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