

Vorspeisen

Caesarsalat mit Buttercroûtons ^(A, G)

kleine Portion 7,80 €

große Portion 11,50 €

mit Rinderfiletstreifen *Aufpreis* 7,00 €

große Portion mit Rinderfiletstreifen *Aufpreis HP* 5,00 €

Wildkräutersalat

mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse

an Himbeervinaigrette ^(G) 12,80 €

Rote Beete Tartar

mit Hummus und Wasabícreme

an mariniertem Feldsalat ^(G) 13,20 €

Suppen

Tagessuppe 8,60 €

Ungarische Gulaschsuppe ^(A) 12,90 €

mit Kräutercrostini ^(A)

Kürbis - Zitronengras - Suppe ^(A, G,) 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 €

Kotelett vom Apfelschwein
auf Karotten - Lauch - Gemüse
und Süßkartoffelpommes“ ^(A, G) 26,80 €
Aufpreis HP 5,00 €

Handgemachte Königsberger Klopse
mit Kapernsauce, Rote Beete und Kartoffelstampf ^(A, C, G) 19,50 €
kleine Portion 15,50 €

Gebratene Geflügelleber
mit Apfel und Zwiebel dazu Kartoffelstampf ^(A, G) 21,60 €

Gebratene Maishähnchenbrust
auf Steinpilz - Carbonara und handgemachte Tagliatelle ^(A, G) 27,00 €
Aufpreis HP 5,00 €

Currywurst vom Metzger Borgmann
mit Kartoffel - Gurkensalat ^(A, G)
ganz fein: mit 1 Glas Champagner
oder ganz typisch: mit 1 Flasche 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

auf Mangold – Kokos – Gemüse

und schwarzem Venere Reis ^(A, D, G)

23,50 €

Gebratenes Forellenfilet

mit Zitronenthymian, gegrilltem Pak Choi

und Petersilienwurzelspüree ^(A, D, G, J)

22,50 €

kleine Portion

17,50 €

Doradenfilet

mit Schmorgurken und Petersilienkartoffeln ^(A, D, G)

26,80 €

Aufpreis HP

5,00 €

Matjes nach Hausfrauenart

mit Petersilienkartoffeln ^(D, G, glutenfrei)

17,50 €

kleine Portion

14,50 €

Vegan

Raviolacci

gefüllt mit Kürbis, Kartoffel und gerösteten Kürbiskernen

dazu Kürbispesto und jungen Sprossen ^(A)

18,90 €

Couscous - Gemüsepfanne

mit gegrilltem Hokkaidokürbis

18,50 €

Vegane Grillgemüselasagne

mit Kirschtomatenjus ^(vegan)

16,90 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Desserts

Crème brûlée

mit Kirschkompott und Walnusseis ^(A, G, H)

10,50 €

Lauwarmes Schokoladentörtchen

mit Zwetschgenröster ^(A, C, G)

11,50 €

Dreierlei Biokäse „Wiese 7“

von der Gläsernen Molkerei Münchehofe

mit Feigensenf, Früchten und Grissini ^(A, G, L, J)

16,00 €

Aufpreis HP

4,00 €

Kaffeeimpressionen

Espresso und Kaffeeis ^(A, G)

6,10 €

Himbeer- und Zitronensorbet

mit Früchten ^(vegan)

7,10 €

Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50

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