



INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

## Vorspeisen

*Marktfrischer Blattsalat mit Kräutervinaigrette*

10,80 €

*mit Flußkrebsspargel-Cocktail<sup>(A,G,H)</sup>*

15,50 €

*Carpaccio vom Rindsfilet mit Spargel-Limetten-Salat,  
Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan<sup>(A,G)</sup>*

16,50 €

*Caesar Salat mit Butterbrotroutons<sup>(A,G)</sup>*

11,50 €

*kleine Portion 7,80 €*

*mit Rindsfiletstreifen*

*Aufpreis 6,50 €*

## Suppen

*Tagessuppe*

7,80 €

*Spargelsamtsuppe mit Schinkenstreifen<sup>(A,G)</sup>*

9,80 €

*Gulaschsuppe mit Kräutercrostini<sup>(A)</sup>*

11,00 €

*kleine Portion 7,90 €*

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

## Hauptgänge

Tagesgericht

18,80 €

## Fleisch

*Filet vom heimischen Rind mit grünem Spargel  
und Kartoffelgratin <sup>(A, G)</sup>*

37,00 €

*Filet vom Landschwein an Waldpilzen,  
Kartoffelstampf und Bergpfeffersauce <sup>(A, G)</sup>*

23,00 €

*Gebackene Maishähnchenbrust  
auf Bandnudel-Spargel-Carbonara <sup>(A, C, G)</sup>*

22,90 €

*Kalbsschnitzel mit Beelitzer Stangenspargel  
und neuen Kartoffeln  
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Butter <sup>(A, C, G)</sup>*

29,80 €

## Fisch

*Gebratenes Saiblingsfilet mit Kaiserschoten  
und Erbsen-Wasabi-Püree <sup>(A, D, G)</sup>*

22,90 €

*kleine Portion 18,00 €*

*Gebratenes Zanderfilet auf Beelitzer Stangenspargel  
und Sesamkartoffeln  
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Butter <sup>(A, C, D, G)</sup>*

27,50 €

*Beilagentausch Aufpreis pro Gericht € 2,50*

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

## Vegetarische Speisen

*Spargelsamtsuppe* <sup>(A, G)</sup>

8,80 €

*Tortellacci gefüllt mit Tomate-Mozzarella  
an geschmolzener Salbeibutter und Bergkäse* <sup>(A, C, G)</sup>

17,90 €

*Beelitzer Stangenspargel mit Kartoffeln  
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Butter* <sup>(C)</sup>

17,20 €

## Vegan & glutenfrei

*Süßkartoffelpfanne mit Ananas und Kokosmilch*

15,80 €

*Sorbetduo mit Früchten*

7,10 €

*Sie haben noch nicht das Passende gefunden?*

*Wie wäre es mit einer typischen  
regionalen Spezialität?*

*Currywurst vom Metzger Borgmann  
mit Kartoffel-Gurkensalat* <sup>(A, G)</sup>

*ganz fein: mit 1 Glas Champagner oder  
ganz typisch: mit 1 Fl. (0,5l) Kartoffelbier  
von der Klosterbrauerei Neuzelle*

16,80 €

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

## Desserts

*Tagesdessert*

8,70 €

*Heiße Liebe „auf der Insel“  
mit lauwarmen Himbeeren <sup>(A,G)</sup>*

11,80 €

*Crème-brûlée-Schnitte mit Sauerkirschelee  
und Nougateiscreme <sup>(A, G)</sup>*

10,40 €

*Eiskugel Ihrer Wahl von der IceGuerilla Manufaktur  
Mango, Williamsbirne <sup>(F)</sup>, Erdbeer-Basilikumeis,  
Sauerrahm-Sanddorn <sup>(G)</sup>, Joghurt-Holunderreis <sup>(F, G)</sup>  
pro Kugel 3,10 €*

*Dreierlei Biokäse „Wiese 7“  
von der Gläsernen Molkerei Münchehofe  
mit Feigensenf, Früchten und Grissini <sup>(A, G, L, J)</sup>*

16,00 €

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