



INSELHOTEL[®]

Potsdam-Hermannswerder

*Liebe Gäste,
unser Küchenchef Michael Friedel-Strempel
und das gesamte Team
des INSELHOTELS laden Sie herzlich ein
in eine Welt voller Aromen
und kreativer Kochkunst.
Für Sie ist täglich unser Seerestaurant
von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet
(Küchenschluss/ letzte Bestellmöglichkeit ist um 21.30 Uhr).*





★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Vorspeisen

*Caesar-Salat mit Parmesanspänen
im Butterbrotballon serviert*

9,80 € (A, G)

mit gegrillten Rinderfiletstreifen

14,80 € (A, G)

mit gebratenen Lachsfiletstreifen

13,80 € (A, D, G)

*Involtini vom Lachs und Mozzarella
an Wildkräutersalat und Kräuterschmand*

12,60 € (A, D, G)

*Carpaccio vom Rinderfilet
an Salat von Aprikose,
Rucola und altem Balsamico*

14,50 € (A, D, I)

Suppen

*Geeiste Gurkensuppe
mit Flußkrebsschwänzen*

7,20 € (B, G)

Cappuccino von der Ramati-Tomate

7,80 € (G, H)

*Brandenburger Kartoffelsuppe
mit Landjäger*

8,20 € (A, G)



★★★★

INSELHOTEL[®]

Potsdam-Hermannswerder

Fleisch

*Bardiertes Rinderfiletmedaillon aus der Schorfheide
(180 g) in Bergpfeffersauce
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln*
28,80 € (A, C, G)

*Müritzer Lammragout mit Pfifferlingen
und Kräutertagliatelle*
19,80 € (A, C, G)
kleine Portion 14,90 €

*Filet vom Weideschwein
unter der Parmesan-Kräuterkruste
auf Kartoffel-Speckpüree und grünem Minispargel*
20,60 € (A, G)

*Maispoulardenbrust mit geschmolzenen
Zuckerschoten und Kirschtomaten
und Bratkartoffeln*
18,40 € (A, G)



★★★★

INSELHOTEL[®]

Potsdam-Hermannswerder

Fisch

*Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf jungem
Blattspinat und Rote Beete-Meerrettichsauce*

18,30 € (D, G, I)

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Sherryrahm
mit Schmorgurken und Petersilienkartoffeln*

19,50 € (A, D, G)

kleine Portion 15,40 €

*Scholle „Finkenwerder Art“
mit knusprigem Speck, Petersilienkartoffeln und
Gurkensalat mit Dillspitzen*

17,90 € (A, G)



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Vegetarische Speisen

*Wildkräutersalat mit Balsamicodressing
und Früchte-Senfchutney*

9,80 €

Kartoffelsuppe

6,80 €

Gebackene Hummusbällchen auf Rote Bete-Chutney

12,80 € ^(K)

*Handgemachte Tortelletti mit Büffelmozzarella und
Basilikum gefüllt,
an geschmolzenen Kirschtomaten
und gerösteten Pinienkernen*

14,80 € ^(A, C, G)

Sorbetduo mit Früchten

6,50 €

Vegan & glutenfrei

*Maismehls spaghetti mit Tomaten-Oliven-Tapenade
und jungen Sprossen*

12,60 € ^(A, C, F)

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



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

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

*Hausgemachte Currywurst vom Metzger Borgmann
mit hausgemachten Kartoffelsalat,
dazu servieren wir Ihnen 1 Glas Champagner*

14,60 € (G, L, I)

*Matjes nach Hausfrauenart
mit Speck-Bratkartoffeln*

12,50 € (G, I)

kleine Portion 9,20 €

*Gebratene Geflügelleber mit Äpfeln und Zwiebeln
und Kartoffelpüree*

16,80 € (A, G)

*Aufschnittplatte mit
Schinken, Knoblauchmett, Salami,
verschiedene Käse, Butter und Schwarzbrot*

14,50 € (A, C, G)

*Kaltes Roastbeef - rosa gebraten
mit Remouladensauce, Landbutter
und Schwarzbrot*

12,80 € (A, G)

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



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Aus unserer Dessert-Manufaktur

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Pfirsichchutney
an Mango-Joghurteis*

9,60 € (A, G)

*Heiße Liebe „auf der Insel“
mit Vanilleparfait, warmer Himbeersauce
und Sahne*

9,40 € (A, G)

*„Schwanensee“ – unser INSELHOTEL Spezial
Gefüllter Brandteigschwan mit Kirscheiscreme
und Sahne auf blauem Saucenspiegel*

9,50 € (A, G)

*Süßes INSELHOTEL Superfood
mit Chiasamen, Kokos, Mango, Kakaobohnen,
Datteln und Passionsfruchtsorbet*

8,50 € (A, E, H)

*Feine Käseauswahl
mit Feigensenf und Früchten*

14,50 € (G, L, I)

kleine Portion 11,60

*Hotelseitig bereitgestelltes Einwegverpackungsmaterial ist
gebührenpflichtig. Verpackungsbox, ca. 0,5l Inhalt: € 1,50/ Box*

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



INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Unsere regionalen Lieferanten:

Metzgerei Thomas Borgmann aus Potsdam

liefert für uns z.B.:

- *die hausgemachte Currywurst*
- *die Wiener Würstchen und Knacker auf dem Frühstücksbuffet*
- *Brandenburger Landjäger*

Die Müritzfischer

größter Binnenfischer Deutschlands

Wenn es um Fisch geht, vertrauen wir auf das Traditionsunternehmens »Müritzfischer« an der Mecklenburgischen Seenplatte. Seit Jahrzehnten fahren die Fischer jeden Morgen auf die naturbelassenen Gewässer, um Fisch in einmaliger Frische zu fischen. Die »Müritzfischer« verbinden traditionellen Fischfang, Fischzucht und Aquakultur mit innovativer Verarbeitung. Die Müritz ist der größte Binnensee Deutschlands & liegt innerhalb der Mecklenburger Seenplatte. Nennt man auch Kleines Meer. Gefangen wird von Aal über Forelle und Karpfen bis zum Zander, mehr als 50 Arten Müritzfische tummeln sich in diesen naturbelassenen Gewässern. Liefert für uns z.B.:

- *Zanderfilet*
- *Scholle*

Müritzhof Lamm & Wild GmbH

Der Müritzhof am See wurde im ausgehenden 19. Jahrhundert in Stuer unmittelbar am Plauer See als klassischer Vierseithof gebaut und ursprünglich mit Ackerbau und Milchviehhaltung bewirtschaftet. Anfang der 1990er Jahre wurde er verkauft und die Aufzucht des Müritzlammes eingeführt. Die bewährte Lammzucht basiert auf den geprüften Bio - Weiden, die rund um den Hof liegen und uns ermöglichen, unsere hohen Qualitätsansprüche um zu setzen. Liefert uns z.B.:

- *Müritzer Lammragout*