

*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).*



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)

*Rindscarpaccio an Rucolasalat,
Balsamico und Bergkäse*

12,80 € (G) (glutenfrei)

*Ziegenkäse-Walnusspraline
auf Feigen-Rotweinreduktion
und Wildkräutersalat*

12,80 € (G) (glutenfrei)

Suppen

Tagessuppe

7,20 € (A,G)

*Original ungarische Gulaschsuppe
mit Knoblauchgrissini*

8,20 € (A,G)

Cappuccino von der Maronen-Apfelsuppe

7,90 € (A,G)

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

Fleisch

*Bardiertes Rinderfiletmedaillon aus der Schorfheide
(180 g) in Bergpfeffersauce
mit Zucchini-Tomatenconfit
und schwarzen Trüffel-Fritten (aus Kichererbsen)*
31,00 € (A,G)

*Hirschrücken unter
der Preiselbeer-Schwarzbrotkruste
mit sautiertem Rosenkohl, Portwein-Orangensauce
und gebackene Süßkartoffelpommes*
26,50 € (A,G)

*Schweinsbäckchen in Märkischem Landbier geschmorrt
mit Ur-Möhrrchen und Rosmarinkartoffeln*
19,60 € (A,G)
kleine Portion 14,60 €

*Confit von der Gänsekeule
mit Apfel-Rotkohl, Maronen
und geschmolzenen Kartoffelklößen*
26,50 € (A,G)

Beilagentausch (Bratkartoffeln u.ä.) Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Fisch

*Pochiertes Lachsfilet an geschmolzenen Tomaten
und schwarzem Piemont Risotto*

19,20 € (D, G) (glutenfrei)

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

20,50 € (A, D, G)

kleine Portion 16,40 €

Meeresfrüchteragout mit Tomatentagliatelle

18,60 € (A, D, G)

Beilagentausch (Bratkartoffeln u.ä.) 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 Balsamicodressing
und Früchtesenf-Chutney*
9,80 € (glutenfrei)

Cappuccino von der Maronen-Apfelsuppe
7,90 € (A,G)

Lauchquiche mit Kürbis-Traubenkompott
14,90 € (A,G)

*Gefüllte Riesenravioli mit Kürbis und Kartoffel
an gerösteten Kürbiskernen
und Salbei-Zitronenbutter*
14,80 € (A)

Vegan

*Pikanter Gemüse Couscous
an gerösteten Römersalatherzen*
13,80 € (A)

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

*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 Petersilienkartoffeln
13,50 € (G,I)
kleine Portion 9,70 €*

*Gebratene Geflügelleber mit Sauerkirsch-Pfeffersauce
und Kartoffelpüree
17,30 € (A,G)*

*Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit marinierten Randen und Kartoffelpüree
16,80 € (A,C,G)*

Beilagentausch (Bratkartoffeln u.ä.) Aufpreis pro Gericht € 2,50

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

Aus unserer Dessert-Manufaktur

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Pfirsich-Birnenchutney und Heidelbeersorbet*
9,60 € (A,G)

*Heiße Liebe „auf der Insel“
mit Vanilleparfait, warmer Himbeersauce
und Sahne*
9,40 € (A,G)

*Feines Maronentörtchen
mit karamellisierten Mini-Orangen*
9,40 € (A,G)

*Dreierlei Biokäse „Wiese 7“
von der Gläsernen Molkerei Münchehofe
mit Feigensenf und Früchten*
13,60 € (A,G,L,I)

Unsere INSELHOTEL - Eiskompositionen
mit den Eisprodukten der IceGuerilla Manufaktur in Beeskow.

*„Hermannswerder Obstgarten“ - Vegan
von Landapfel-, Heidelbeer- und Aprikosensorbet
mit Kirschgrütze und Krokantsplitter*
10,60 €

*Apfel-Haselnuss-Crumble
mit Joghurt-Holundereis*
9,90 € (A,C,G)

*Eiskugel Ihrer Wahl von der IceGuerilla Manufaktur
Joghurt-Holundereis (E,G)
Heidelbeer-, Landapfel- oder Aprikosensorbet (F)
pro Kugel 3,00 €*

Unsere regionalen Lieferanten:

Metzgerei Thomas Borgmann aus Potsdam

liefert für uns z.B.:

- *die hausgemachte Currywurst, die Wiener Würstchen und Knacker auf dem Frühstücksbuffet sowie die 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, Lachsfilet*

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.:

- *Hirschrücken*

Gläserne Molkerei

Die Gläserne Molkerei ist eine reine Bio-Molkerei mit zwei Standorten in Deutschland (Münchehofe & Dechow).

Die Bio-Milch wird aus den umliegenden Regionen bezogen und u.a. zu naturgereiftem Käse verarbeitet.

WIESE 7 steht für naturgereiften Käse aus traditioneller Herstellung nach Schweizer Art. Für die Affinage wird ein Wiesen-Sud mit Pflanzen verwendet, der auch auf den heimischen Weiden wächst. Es sind sieben Wiesenkräuter und Wiesengräser, von denen sich auch die Kühe aus ökologisch kontrollierter Tierhaltung ernähren.

Je nach Käsesorte und Geschmack reifen die Käselaike zwischen sechs Wochen bis sechs Monaten.

Liefert uns z.B.:

- Dreierlei Biokäse „Wiese 7“

IceGuerilla Manufaktur Beeskow

Für unsere Eiskompositionen beziehen wir das Eis von der IceGuerilla Manufaktur in Beeskow. Die Manufaktur ist mehrfach für seine handwerkliche Herstellung prämiert worden. Das Eis besticht durch seine einzigartige Cremigkeit sowie auf den Verzicht von künstlichen Aromen. Sie werden es schmecken.

Liefert uns z.B.:

- Heidelbeer-, Landapfel-, Aprikosensorbet und Joghurt-Holunderreis