

*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 Kürbis-Traubenkompott,
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)

*Hokkaido-Ingwersuppe
mit Kürbiskernölschaum*

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
und Portwein-Orangensauce*
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 Flugentenkeule
an Wirsingkohl-Süßkartoffelgemüse*
18,60 € (G) (glutenfrei)

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

Fisch

*Pochiertes Lachsfilet in Kartoffel-Kürbissud
und gebackenen Glasnudeln*

19,20 € (D, G) (glutenfrei)

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

20,50 € (A, D, G)

kleine Portion 16,40 €

*Im Ganzen gebratene Dorade
mit sautiertem Fenchel
und Zitronen-Thymiankartoffeln*

21,00 € (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)

*Hokkaido-Ingwersuppe
mit Kürbiskernölschaum*

7,90 € (A,G)

Lauchquiche mit Kürbis-Traubenkompott

14,90 € (A,G)

*Pikanter Gemüse Couscous
an gegrillten Römersalatherzen*

13,80 €

Vegan

*Gefüllte Riesenravioli mit Kürbis und Kartoffel
an gerösteten Kürbiskernen
und Salbei-Zitronensauce*

14,80 € (A)

*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 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)

*INSELHOTEL Kaffee-Impressionen
mit Mascarpone, Schokolade und Vanille*
9,40 € (A,G)

Feine Käseauswahl mit Feigensenf und Früchten
14,50 € (G,L,I)
kleine Portion 11,60 €

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 (F,G)
Heidelbeer-, Landapfel- oder Aprikosensorbet (F)
pro Kugel 3,00 €*



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 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*

Ökodorf Brodowin

Im Ökodorf Brodowin (Chorin) entstehen hochwertige Lebensmittel in bester Demeter-Qualität. Seit 1990 gibt es das Ökodorf Brodowin, welches sich für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmittel einsetzt. Liefert uns z.B.:

- *Kürbis*

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.

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