



*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.*

Vorspeisen

Ceasarsalat mit Joghurtdressing, Parmesan und Croûtons

9,90 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

13,80 € (A, G)

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Himbeervinaigrette,
Parmesan und Rucola*

14,50 € (L, G)

*Mariniertes Lachstartar mit Apfel-Zwiebelchutney
und Babysalat*

12,50 € (A, D, G, J)

Suppen

Cappuccino von der Strauchtomate mit Kräuterpesto

6,80 € (G)

Brandenburger Kartoffelsuppe mit gerösteten Miniknacker

6,70 € (H)

Geeiste Suppe von Honigmelone und Chili mit Flusskrebse

7,30 € (B, G)

INSELHOTEL-Spezial für 2 Personen

*Chateaubriand an grüner Pfeffersauce,
feinem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln*

€ 56,90 (G)

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Fleisch

*Müritzer Lammhüfte unter der Minzkruste,
karamellisierte Paprika und Kartoffel-Selleriepüree*

23,80 € (G, A)

*Rosa gebratenes Kalbsmedaillon auf Kompott von
Kirschtomaten, Zuckerschoten und Polentataler*

22,90 € (G, A)

Curry von der Hähnchenbrust mit Mandel-Rosinenreis

17,60 € (G, A)

kleine Portion 14,80 €

Fisch

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

19,50 € (A, D, G)

kleine Portion 15,40 €

*Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Holunder-Spitzkohl
und lila Senfsauce*

18,60 € (D, G, J)

*Forelle Müllerin Art auf lauwarmen Kartoffel-
Pfifferlingssalat und Zitronenbutter*

18,70 € (A, D, G, J)

Vegetarisch

*Hummus-Tofubällchen auf Quinoa-Gemüsepfanne
und Sojaschaum*

14,70 € (A, C, H)

*Handgemachte Waldpilzmaultaschen
mit Nussbutter und Bergkäse*

13,80 € (A, C, H)

Vegan

Curry-Gemüseplätzchen mit Tomaten und Zuckerschoten

13,80 € ^(A)

Aus unserer Dessert-Manufaktur

*Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Beelitzer Erdbeeren
und Vanilleeis*

11,20 € ^(G, A)

Dreierlei Sorbet mit marinierten Waldbeeren

7,80 € (G, A)

Erdbeer-Quarkterrinen mit Früchten der Saison

9,80 € (G, A)

*Feine Käseauswahl
mit hausgemachter Marmelade und Früchten*

13,50 € (G, L, J)

kleine Portion 10,60 €

Für unsere kleinen Gäste

„Räuberteller“ - Du bekommst Teller und Besteck und klaust bei Mama und Papa was Dir schmeckt.

0,00 €

„Bob der Baumeister“ - Kinder-Kalbsschnitzel (90g) mit Karotten und Pommes frites

12,90 € (A)

„Pumuckl“ - Linguine mit Erbsen und Kirschtomaten

9,60 € (A)

„Popeye“ - Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffelpüree

9,80 € (A, D, G)

*Sie haben noch nicht das Passende gefunden?
Wie wäre es mit einer typisch Brandenburger
oder Berliner Spezialitäten?*

*Hausgemachte Currywurst vom Metzger Borkmann
mit Berliner Kartoffel-Specksalat,
dazu servieren wir Ihnen 1 Glas Champagner*

14,60 € (G, L, J)

Matjes nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln (G, J)

12,50 € (G, J)

kleine Portion 9,20 €

Berliner Kalbsleber mit Kartoffelpüree

12,80 € (A, G)

*Über kennzeichnungspflichtige Allergene informieren wir Sie gern.
Bitte fragen Sie nach unseren Informationsblättern.*

Unsere regionalen Lieferanten:

Metzgerei Thomas Borgmann aus Potsdam

liefert für uns z.B.:

- *das Kalbsmedaillon*
- *die hausgemachte Currywurst*
- *die Wiener Würstchen auf dem Frühstücksbuffet*
- *die Knacker beim Lunchbuffet*

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 und 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.:

- *den Lachs für das Lachstartar*
- *das auf der Haut gebratene Zanderfilet*
 - *Forelle Müllerin Art*

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 für uns z.B.:

- *die Müritzer Lammhüfte*

Erdbeeren aus Beelitz

Unsere frischen Erdbeeren erhalten wir von verschiedenen Anbauhöfen aus der Region Beelitz.