

*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 Buttercroutons
und Parmesanspänen*

9,80 € (A, G)

*mit geräucherter Entenbrust
oder*

gegrillten Lachsfiletstreifen

13,80 € (A, D, G)

*Matjestatar mit Kapern, Roten Zwiebeln,
Dillschmand und Kürbiströsti*

12,60 € (A, D, G)

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Thunfisch-Limettencreme
Birnenchutney und Ruccola*

14,50 € (A, D, G, I)

Suppen

*Cappuccino vom Hokaidokürbis
mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

7,80 € (G, H)

*Zitronengrasessenz
mit Walnuss-Mascarponebonbon*

8,80 € (A, G, H)

*Brandenburger Kartoffelsuppe
mit Landjäger*

8,20 € (A, G)



★★★★

INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

INSELHOTEL-Spezial für 2 Personen

*Chateaubriand an grüner Pfeffersauce,
feinem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln*

58,90 € (G)

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Fleisch

*Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“
mit karamellisierter Roter Beete
und Jasminreis*

19,80 € (A, G)

*Hirschrückensteak mit Portweifeigen
Kürbis-Süßkartoffelpüree
und eingelegten Cranberries*

22,80 € (A, G)

*Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz
mit Meerrettichcreme, jungem Gemüse
und Bouillonkartoffeln*

20,60 € (A, C, G)

*Schweinefilet unter der Parmesan-Kräuterkruste
auf Kartoffel-Speckpüree und grünem Minispargel*

18,60 € (A, G)

*Hähnchencurry mit Früchten
und Mandel-Rosinenreis*

17,60 € (A, G)

kleine Portion 14,80 €



INSELHOTEL®

Potsdam-Hermannswerder

Fisch

*Gebratenes Lachsfilet mit karamellisierten Fenchel
und Kürbis-Mascarponerisotto*

19,40 € (D, G, I)

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

19,50 € (A, D, G)

kleine Portion 15,40 €

*Filet vom Merlan mit mediterranem Gemüse
und Olivenpolentaschnitte*

18,90 € (A, D, G)

Vegetarische Speisen

*Ruccolasalat mit Balsamicodressing
und Birnenschutney*
9,80 €

Kartoffelsuppe
6,80 €

Linguine mit vegetarischer Bolognese
12,80 € (A, C, H)

*Handgemachte Waldpilzmaultaschen
mit Nussbutter und Bergkäse*
13,80 € (A, C, H)

Sorbetduo mit Früchten
6,50 €

Vegan & glutenfrei

*Lauwarmer Quinoa-Mangoldsalat
im gebackenen Tortillablatt*
14,60 € (A, C, H)

*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*

12,50 € (G, I)

kleine Portion 9,20 €

*Berliner Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln
und Kartoffelpüree*

13,80 € (A, G)

*Räucherfischauswahl
von Makrele, Lachs und Heilbutt
mit Sahnemeerrettich und Schwarzbrot*

15,80 € (A, C, G)

*Brandenburger Aufschnittspezialitäten
Schinken, Knoblauchmett, Salami,
verschiedene Käse, Butter und Schwarzbrot*

14,50 € (A, C, G)

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

Aus unserer Dessert-Manufaktur

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Pfirsichchutney
an Mangosorbet*

11,20 € (A, G)

*Mokka-Crème brûlée mit Birnen-Holundergrütze
und Johannisbeersorbet*

9,80 € (G)

Geeister Kaiserschmarrn mit Rotweinpflaumen

10,40 € (A, G)

*Feine Käseauswahl
mit Feigensenf und Früchten*

14,50 € (G, L, D)

kleine Portion 11,60 €

*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*

Fläming Wildhandel Griebisch

Qualitätswild aus einheimischen Revieren

Seit November 2008 finden Sie das Unternehmen in dem beschaulichen Dorf Bardenitz im Niederen Fläming. Auf dem familiären Vierseithof ist ein moderner Zerlegebetrieb mit einem rustikalen Hofladen (täglich geöffnet) im jagdlichen Ambiente entstanden. Liefert für uns z.B.:

- *Hirschrückensteak*