Beelitzer Spargel

Spargel – Creme – Süppchen

mit eigener Einlage, Crissini und Sahnehäubchen

8,90 €

Spargel – Erdbeersalat

mit frischer Rauke, Eisbergsalat grünem Pfeffer

und frisch gehobelten Parmesan Käse

19,90 €

Spargel –Kartoffeln

mit

Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise oder brauner Butter

mit 300 g Spargel 17,90 €

mit 500 g Spargel 23,90 €

Spargel- Schinken

frischer Beelitzer Stangenspargel,

Schwarzwälder-Schinken oder Ital. Kochschinken,

Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder brauner Butter

23,90

Kokos- Hähnchen-Streifen

Frische hausgemachte Krosse Streifen von der Hähnchenbrust

in einer Kokosparnade

mit frischen Beelitzer Stangenspargel,

Petersileinkartoffeln und Sauce Hollandaise oder brauner Butter

25,90 €

Spargel – Schnitzel „Wiener Art“

Krosses Schnitzel vom Landschwein

mit frischen Beelitzer Stangenspargel,

Petersileinkartoffeln und Sauce Hollandaise oder brauner Butter

27,90 €

Spargel – Wiener -Schnitzel

Krosses Schnitzel vom Kalb

mit frischen Beelitzer Stangenspargel,

Petersileinkartoffeln und Sauce Hollandaise oder brauner Butter

32,90 €

Spargel – Zanderfilet

wir braten dieses für Sie in Butter und servieren

mit frischem Beelitzer Stangenspargel,

Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder brauner Butter

32,90 €

gibt es nur in unserem Haus

## „ Das preussische Goulasch „

( Fleischbrocken in dunkler Stachelbeersoße )

#### In Wurzelwerk aus der Region wird schieres

#### Rindfleisch in großen Stücken (Brocken) mehrfach

#### angeschmort und mit Wein gelöscht. Sodann

#### werden verschiedene Gewürze, wie sie zu Zeiten

#### Friedrich des Großen in den Küchen

#### Verwendung fanden hinzugegeben und das

#### Ganze wird im Ofenrohr geschmort. Als dann wird

#### das Wurzelwerk entnommen mit Ausnahme der

Karotten und unter Zugabe von Stachelbeeren wird

nun das Ganze noch einmal kurz geschmort.

Am Ende, so es denn dem Koch gelang, haben wir

Ein feines, mürbes „Goulasch“, zu dem wir

Kartoffelklöße reichen. Nach all dem Aufwand

berechnen wir Ihnen für diese einzigartige

Gaumenfreude

### Euro 22,90

### Wir wünschen einen guten Appetit

K,I,3,9

Suppen –Vorspeisen

„Gemüse – Soljanka“

eine süß-saure Suppe mit Rote Bete, viel

buntem Gemüse, saurer Sahne und Zitrone, I,j

6,90

Bruschetta“ fedda ruscia“

geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch,

belegt mit frischen marinierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln, A

7,90

Ziegenkäse

auf geröstetem Baguette ,

gratiniert mit Honig und Walnusskrokant, A

11,90

Würzfleisch

hausgemacht

Ragout von Putenfilet und Schweinerücken

in einer Weißweinsoße mit Champignon,

mit Gouda im Ofen Gratiniert, j

10,90

Salatarrangements

mit unserem Hausdressing :

( Zitronen – Oliven Vinaigrette) m

kleiner Salat

mit verschiedenen frischen Blattsalaten, Tomaten,

Paprika, Gurken und Croutons

7,50

**Großer Salat**

mit verschiedenen frischen Blattsalaten, Tomaten,

Paprika, Gurken und Croutons

12,90

Kombiniert mit:

- Frischen hausgemachten Hähnchenbruststreifen

in einer Kokos- Panade kross gebacken

18,90

-mit Thunfisch

18,90

-Original

Bulgarischem Schafskäse, 18,90

Vegetarisch / Vegan/ Pasta

**„Gemüse – Soljanka“**

eine süß-saure Suppe mit

Rote Bete, viel buntem Gemüse und Zitrone, i,j

6,90

**Kürbis-Curry** Vegan

Hausgemachtes Curry vom Hokaido – Kürbis

mit Karottenscheiben, roten Zwiebeln

Frühlingszwiebeln in einer samtigen Cocos-Currysoße

dazu reichen wir im Ofen gebackene Rosmarin- Kartoffeln, Kokosraspeln und Pinienkerne

20,90

**Pasta**

Spaghetti werden mit frischen **Champignons**,

jungen Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili, in einem aromatischen Sud geschwenkt.

Das Ganze, mit Zitrone angenehm gesäuert, mit leichter Schärfe, und natürlich mit gehobeltem Parmesan serviert A,j

17,90

Fisch

**Zander** –Filet

Der Zander hat alles, was unserem steigenden Bedürfnis nach wertvoller und zugleich leichter Kost entgegenkommt.

Was liegt da näher, als einmal unseren Zander zu genießen, Sie ernähren sich bewusster und tun auch

viel für Ihre Fitness!

Wir servieren Ihnen, unseren Zander nach „Müllerin Art“ mit einer „ Senf- Soße“ frischem Gurkensalat

und Rosmarin-kartoffeln aus der Pfanne A, g,

- annähernd Grätenfrei –

24,90

Speisen aus Deutschland und der Region

**Eier in Senf- Soße**

Vier halbe gekochte Eier in hausgemachter

Senf- Soße mit Kartoffelstampf

12,90

**Potsdamer „Schwarze“**

eine Hausspezialität

kross gebackene Blutwurst an unseren beliebten süß-sauren Zwiebel-Kartoffeln und Senfsoße A,I,m,9,1,n,

20,30

**Steak au four**

Rückensteak vom Landschwein plattiert, im Ofenrohr mit Würzfleisch, Gouda und Parmesan gratiniert.

Serviert an grünen Buttererbsen, und

Kartoffelkroketten j,m,

26,80

**Kalb`s - Leber** nach Potsdamer Art

eine Hausspezialität (gibt es so nur hier bei uns)

gebratene Leber vom Kalb serviert mit frischen kross gebackenen Zwiebeln und Babyapfel

und Quetschkartoffeln j,A,

22,90

**„Potsdamer Schnitzel“**

Plattierter Schweinerücken, paniert und kross gebraten, mit Senf-Soße, Kroketten und kleinem Salatbukett, A,m,j,

21,90

**Rinder-Roulade**

hausgemacht

mit eigener Soße, Apfel-Rotkohl und

Kartoffelklößen A, i,m,o,1,9

21,90

**Rinderfilet ala Strindberg**

plattiertes Rinderfilet in einer Hülle aus Ei, Senf und fein

gehackten Zwiebeln, in der Pfanne gebraten, dazu reichen wir feine Buttererbsen und Kartoffelkroketten, m,f,A,j,

28,60

Montag bis Freitag

von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Haben wir für Sie ein Mittagsangebot vorbereitet.

Bitte fragen Sie nach.

Steak´s

**Filet - Mignon**

vom Südamerikanischen Weiderind

dieses Steak wird aus der Mitte des Files geschnitten,

dort hat das Filet seine höchste Qualität und zeichnet

sich durch eine feine Faserung aus mit einer sehr angenehmen Struktur. Wir servieren es mit einer herzhaften Pfeffersoße mit grünem Pfeffer

Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen

aus der Pfanne

33,90

**Entrecote** oder auch Rib-Eye-Steak

Das Entrecote (zwischen den Rippen) stammt aus der hohen Rippe des Rinds. In den USA wird es als Rib-Eye-Steak bezeichnet, was sich vom markanten Fettkern in der Mitte des Steaks ableitet. Das Entrecot kommt stets ohne Knochen und hat eine deutlich stärkere Marmorierung im Vergleich zum Rinderfilet. In der Mitte befindet sich ein Fettkern (das Auge). Das Entrecote ist daher besonders saftig und zart und bringt sehr viel Eigengeschmack mit. Wir servieren es mit hausgemachter Pfeffersoße mit grünen Pfefferkörnern, Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen aus der Pfanne

28,90

vom **Duroc-Schwein**

zur Unterstützung des Geschmacks lassen wir einen Teil des Knochens am Fleisch und würzen es mit Knoblauch Rosmarin und Thymian wir servieren es mit einer herzhaften Pfeffersoße mit grünem Pfeffer, Karottenspalten, Broccoli und Rosmarin - Drillingen aus der Pfanne

30,90

Das Duroc-Schwein ist eine Schweinerasse aus den USA. Die Ursprünge dieser alten Rasse liegen im Dunkeln. Um 1800 herum entwickelten sich Populationen roter Schweine im Nordosten der USA. Das moderne Duroc-Schwein entstand ca. 1830 aus Kreuzungen von Roten Jersey-Schweinen aus New Jersey und diesen alten Durocs aus New York.

**Leider nicht immer vorrätig. Wenn Sie jedoch ein Steak vom Schwein haben möchten, servieren wir ihnen, gern**

**ein Steak vom Landschwein. Zum Preis von 23,90 € Fragen Sie unsere Mitarbeiter**

Werte Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Selbstverständlich geben wir Ihnen genaue Auskünfte über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kennzeichnung Inhaltsstoffe

A= Weizen, b= Roggen, c= Gerste, d= Hafer, e= Krebstiere, f= Eier, g= Fisch, h= Erdnüsse, i= Sojabohnen, j= Milch, k= Mandeln, l= Sellerie, m= Senf, n= Sesam, o= Schwefelp= Sulfite,q= Lupinen, r= Weichtiere, 1= Konservierungsstoffe, 3= Farbstoffe, 4= Geschmacksverstärker,

5= Nitrat, 6= Phosphat, 7= Koffein, 8=Chinin, 9=Antioxidationsmittel, 12= Chininhaltig

Desserts

„Tartuffo-Bianco“

Halbgefrorenes aus Kaffee-und Zabaionecreme

mit Baiserstücken auf einem Himbeerspiegel

8,80

Schokoladensoufflé j,f,a

Schokoladensouffle´ mit flüssigem Kern

serviert mit Vanillesauce und Früchtebouquet

9,80

Waffeln

Wir machen unsere Waffeln selbst ohne künstliche

Geschmacksverstärker oder anderer Zusatzstoffe.

Frisch gebacken direkt auf den Tisch

So bieten wir Ihnen diese Waffeln in folgenden Variationen A,f,

Waffel Natur mit Puderzucker 5,50

Waffel mit Vanilleeis und Puderzucker 7,50

Waffel mit heißen Kirschen 7,50

Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis 9,90

Waffel mit Apfelmus 7,00

Waffel mit Apfelmus und Vanilleeis 9,90

Waffel mit Blaubeeren 8,90

Waffel mit Blaubeeren und Vanilleeis 10,90

Eiskarte

Eiskaffee

geeister Kaffee mit Vanilleeis, frischer Schlagsahne und Schokoladensoße

8,90 €

Milchshakes

Vanille- oder Schoko-Eis, mit frischer Milch

7,50 €

Eisbecher

Kindereisbecher

je eine Kugel Vanille –und Schokoladeneis, mit bunten Smarties und Schlagsahne

6,20 €

Gemischter Eisbecher

je eine Kugel Vanille-Erdbeer- und Schokoladeneisund Schokoladensoße

7,20 €

Gemischter Eisbecher

je eine Kugel Vanille-Erdbeer- und Schokoladeneis, frische Schlagsahne

und Schokoladensoße

9,90 €

„Schwarzwaldbecher“

zwei Kugeln Vanilleeis, Sauerkirschen, Kirschwasser mit Schlagsahne und Schokoladensoße

9,90 €

Heidelbeer - Becher

zwei Kugeln Vanilleeis, Heidelbeeren, frische Sahne und Schokoladensoße.

9,90 €

„ Schwedenbecher“

zwei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, frische Schlagsahne und Schokoladensoße

10,90 €

„Nussknacker“

zwei Kugeln Haselnusseis, Eierlikör ,Schlagsahne, Walnüsse, Haselnusskrokant, Schokoladensoße

11,90 €

Krokant-Becher

eine Kugel Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis, Eierlikör, Schlagsahne Schokoladensoße und Haselnusskrokant

11,90 €

**Kaffee & Kaffeespezialitäten**

Tasse Kaffee 2,90

Pott Kaffee 4,80

Kännchen Kaffee 5,00

Espresso 2,80

Doppelter Espresso 5,60

Espresso Macchiato 3,80

Doppelter Espresso Macchiato 7,20

Cappuccino 3,80

Cafe´au Lait 4,40

Latte Macchiato 4,40

Tasse heiße Schokolade 4,50

Tasse heiße Schokolade m. Sahne 5,80

**Aufgussgetränke**

Tasse Tee mit Zitrone oder Sahne 2,70

Kännchen Tee mit Zitrone oder Sahne 5,00

Tee mit Rum 2,0 cl. Rum 5,50

Glas Grog 2,0 cl. Rum 4,70

Glas Glühwein 4,80

Glas Glühwein mit Schuss 6,80

**Aromatisierte und Alkoholhaltige Kaffee´s**

Latte Macchiato Zimt.Mandel, o.Caramel 4,50

Chociato heisse Schokolade m. Espresso 5,90

Irish Coffee mit 2cl.Whisky& Sahnehaube 6,00

**Alkoholfreie Getränke**

Mineralwasser Spreequell 0,20 l 2,15

Selters 0,25 l 2,65

Selters 0,75 l 7,10

Leiungswasser 0,20 l 1,30

Apfelschorle 0,20 l 2,65

Apfelschorle 0,40 l 4,50

Coca Col koffeinhaltig 3 0,20 l 2,45

Fanta Orangen-Limonade3,9 0,20 l 2,45

Sprite Zitronen- Limonade 0,20 l 2,45

Cola, Fant, Sprite 0,40 l 4,30

Fruchtsäfte 0,20 l 3,50

Schweppes Tonic 12 0,20 l 3,10

Schweppes Giger Ale 3 0,20 l 3,10

Schweppes Bitter Lemon 0,20 l 3,10

**Bier**

Malzbier 0,33 l 3,60

Radeberger 0,30 l 3,60

Radeberger 0,50 l 5,15

Märkischer Landmann 0,50 l 5,15

Alster Bier und Sprite 0,30 l 3,60 Alster Bier und Sprite 0,50 l 5,15

Potsdamer Stange 0,50 l 5,15 Schöfferhofer Kristall 0,50 l 5,15

Schöfferhofer dunkel 0,50 l 5,15

Berliner Weiße mit Schuß 3 0,33 l 3,80

**Alkoholfreies Bier**

Clausthaler 0,33 l 3,80

Schöfferhofer 0,5 l 5,15

**Spirituosen**

Nordhäuser Doppelkorn 2,0 cl 2,90

Wodka 2,0 cl 2,90

Absolutwodka 2,0 cl 3,80

Malteserkreuz Aquavit 2,0 cl 3,40

Aalborg Jubiläums Aquavit 2,0 cl 4,00

Der gute Pott Rum 54% 2,0 cl 4,00

Bacardi 2,0 cl 3,10

Havanna Club 2,0 cl 3,20

Sambuca 2,0 cl 2,80

Wilthener Goldkrone 2,0 cl 2,80

Remy Martin 2,0 cl 4,50

Gordon´s Dry Gin 2,0 cl 3,00

Johnnie Walker Red Label 2,0 cl 3,40

Jonnie Walker black Label 2,0 cl 4,40

Jack Daniels 2,0 cl 3,50

Chivas Regal 2,0 cl 4,70

Balvenie 2,0 cl 6,20

Grappa 2,0 cl 4,00

Grappa aus dem Barique 2,0 cl 5,20

Obstler 2,0 cl 3,20

Ramazotti 2,0 cl 3,00

Jägermeister 2,0 cl 2,80

Fernet Branca 2,0 cl 2,10

Underberg 2,0 cl 3,00

Edelkirschlikör 2,0 cl 2,80

Eierlikör 2,0 cl 2,80

Baileys 2,0 cl 3,00

Longdrinks

Alle Longdrinks mit 4,0 cl Spirituose

Campari-Orange 0,2 8,00 €

Weinbrand-Cola 0,2 l 6,50 €

Wodka-Cola 0,2 l 8,00 €

Wodka-Lemon 0,2 l 8,00 €

Wodka-Orange 0,2 l 8,00€

Whisky-Cola 0,2 l 8,00 €

Bacardi-Cola 0,2 l 8,00 €

Bacardi-Orange 0,2 8,00 €

Gin-Tonic 0,2 l 8,50 €

Cuba-Libre 0,2 l 8,50 €

Hausgemachte Limo`s 0,3 l

Monin-Sirup 1, frische Zitrone und Crushice

aufgefüllt mit Ginger Ale

in den Geschmacksrichtungen:

Erdbeer , Maracuja , Cranberry, Holunder,

Cocos, Wassermelone, Waldmeister ,

Basilikum und Gurke 5,90 €

Crodino – Mint

Den unbeschreiblich guten Geschmack verdankt

CRODINO dem traditionellen Extrakt aus einem

Mix von Aufgüssen aus verschiedenen

Destillierten Kräutern, Pflanzen und Wurzeln.

Süße sowie bittere Orangenfruchtstückchen, welche

explizit ausgewählt werden, und das Quellwasser,

der Lisiel Quelle bilden die aromatische

natürliche Basis für CRODINO. CRODINO wird

6 Monate Zeit gegebenen, um sein typisches

Aroma zu entwickeln.

Crodino unter Zugabe von frischer Minze

und Zitrone mit Giger Ale gemischt ergibt ein

außergewöhnliches Erfrischungsgetränk

7,90 €

Aperitif

Sherry medium 5,0 cl 5,00 €

Sherry golden, liebl.o 5,0 cl 5,00 €

Sherry fino 5,0 cl 5,00 €

Martini bianco 5,0 cl 5,00 €

Aperol-Spritz

4,0 cl Aperol,6,0 cl Prosecco,

Spritzer Soda, Orangenscheibe 8,90 €

“eiskalte Berlinerin**”**

**(**mit sehr wenig Alkohol) Berliner Weiße mit Schuß

und Vanilleeis 8,00 €

Alkoholfreie Cocktails

Caipirinha

(erfrischend)

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker 7,90 €

Loft – Limo

(exotisch erfrischend)

Limetten, Zitrone, Maracujasirup,

Holundersirup, Minze, Ginger Ale 7,90 €

Cocktails

Caipirinha (erfrischend)

Cachaca, Rohrzucker, Limette 8,90 €

Mojito

(erfrischend, süß und sauer)

Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup,

Rohrzucker, Minzblätter, Sodawasser 8,90 €

Whisky Sour

Bourbun, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

9,50 €

Negroni

Italienischer Apperetif

,Gin, Campari, Wermuth 9,50 €

Aus unsere Region

„Potsdamer Stange“

Das Potsdamer Stangenbier ist eine regionale

Spezialität, die sich seit ca. 200 Jahren in der

Region nachweisen lässt.

Diese Spezialität wurde wiederbelebt,

Die Besonderheit ist, dass zusätzlich zum

Gerstenmalz auch helles Weizenmalz verwendet

wird, was für den besonders runden Geschmack

sorgt. Durch die kalte Brauweise entstehen aber

nicht so blumige, bananige Geschmacksnoten

wie beim Weizenbier, sondern es bleibt vom

Charakter eher ein Pilsner Bier, aber mit einer

besonders runden Note.

Durch den höheren Spundungsdruck bei der

Herstellung ist dieses Bier etwas spritziger

und es entsteht mehr Schaum. Deshalb

verwendet man zum Ausschank hohe Gläser

um dem Schaum den nötigen Steigraum zu

geben. Diese Stangengläser gaben dem

Bier auch den Namen.

Wir schenken dieses Bier mit 0,5 L aus.

5,15 €

Ein Bier, dass besonders gut zu unserm

„Preussischen Goulasch „

passt !