

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 Weißweinsauce 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, B,

- 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= Schwefel p= 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}

Schokoladensoufflé 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 Schokoladeneis und Schokoladensoße

7,20 €

Gemischter Eisbecher

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

9,90 €

„Prinzessinen-Becher“

Von Allem ein wenig. Eine Kugel Vanilleeis, Früchte, Himbeermus, etwas Schlagsahne, Schokoladensoße und Haselnusskrokant.

5,30 €

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
Leitungswasser 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-Limonade 3,9 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
Havana 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 gegeben, 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

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß 9,50 €

Negroni

Italienischer Aperitif
,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 !