

Aperitif-Empfehlung

Aperitif – Chef's suggestion

Brandstifter Sour (*fruchtig, frisch*)
Berliner Brandstifter Gin, Rhabarber, Vanille, Zitrone
7,-

Kir Blanc
Cassis, Riesling
0,1 | 5,-

Vorspeisen

Starters

Märkisches Gemüse-Ratatouille
in der Königin-Pastete
Vegetable Ratatouille in the Queen Pate
12,-

Tofu-Gemüse-Frikadelle
mit Beelitzer Spargelragout
Tofu vegetable burger
with Beelitzer asparagus ragout
13,-

Caesar Salad
Römersalat, Parmesan, geröstete Weißbrotwürfel und Caesar-Dressing
Caesar salad
Romaine lettuce, parmesan cheese, toasted bread cubes and Caesar dressing
10,-

Suppen

Soups

Vegan, Glutenfrei / gluten-free
Süßkartoffel-Birnen-Suppe
mit Minze
Soup of sweet potatoes and pears with mint
7,-

Glutenfrei / gluten-free
Spargelrahmsuppe
mit eigener Einlage
Asparagus cream soup
6,-

Alle Preise in Euro/€ inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. All prices in Euro/€ inclusive of VAT.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!
Information about allergens in the food, snacks & beverages offered here
please ask a staff member for more details. Please contact us!

avendi Hotel-Klassiker

avendi hotel classics

Suppe / Soup

Glutenfrei / gluten-free

Fischeintopf

mit Flusskrebse und Wurzelgemüse

Stew of local fish

with river crabs, root vegetables

8,-

Zwischengericht / Small dish

Klopse „Königsberger Art“

mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelstampf

Meatballs with caper sauce

with beetroot salad and mashed potatoes

14,-

Salat / Salad

Glutenfrei / gluten-free

„Salat Griebnitzsee“

Blattsalate der Saison mit gebratenem Zander- & Welsfilet

„Salad Griebnitzsee“

Salad with roasted catfish and pike-perch fillet

14,-

Hausgemachte Salatsaucen zur Wahl:

Kapern-Vinaigrette, Kartoffeldressing, Frenchdressing

Choose your homemade salad dressing: Caper vinaigrette, potato dressing, french dressing

Hauptgänge / Main courses

Glutenfrei / gluten-free

Zanderfilet an Dillsauce,

Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Pike-perch fillet

with dill sauce, potatoes and cucumber salad

19,-

Kalbsleber „Berliner Art“

auf Kartoffelstampf mit glasierten Apfelscheiben und Röstzwiebeln

Calf's liver "Berlin style",

mashed potatoes with glazed apple slices and fried onions

19,-

Wiener Kalbsschnitzel

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

Viennese veal escalope

with lukewarm salad of potatoes and cucumbers

19,-

Alle Preise in Euro/€ inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. All prices in Euro/€ inclusive of VAT.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken

erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Information about allergens in the food, snacks & beverages offered here

please ask a staff member for more details. Please contact us!

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Linguini mit grünem Pesto,
geschmolzenem Büffel-Mozzarella und Tomaten
*Linguini with green pesto,
buffalo mozzarella and tomatoes*
14,-

Ein halbes Pfund Beelitzer Landspargel mit Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder brauner Butter
250 g asparagus with potatoes, sauce hollandaise or brown butter
17,-

Gebackene Zwiebelblüte im Tempurateig
mit Kräuterschmand und Salatbukett
*Baked onion in tempura batter
with herbal cream and salad*
10,-

Alle Preise in Euro/€ inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. All prices in Euro/€ inclusive of VAT.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!
Information about allergens in the food, snacks & beverages offered here
please ask a staff member for more details. Please contact us!

Hauptgänge

Fisch

Fish courses

Gebratenes Lachsfilet,
Beelitzer Landspargel mit Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder brauner Butter
Roasted salmon fillet asparagus with potatoes, sauce hollandaise or brown butter
22,-

Glutenfrei / gluten-free
Gebackener Wolfsbarsch
mit Grill-Gemüse und grobem Meersalz
Baked sea bass
with grilled vegetables and coarse sea salt
19,-

Glutenfrei / gluten-free
Gebratenes Kabeljaufilet
mit Vanille-Karotten und Kartoffel-Bärlauch-Mus
Roasted cod fillet
with vanilla carrots and potato-wild garlic puree
20,-

Wein

Wine

2012 Grauburgunder S „vom Löss“
Qualitätswein, trocken
Weingut Jürgen von der Mark, Baden / Deutschland
0,2 l | 10,- 0,75 l | 35,-

2009 Lemberger** aus der Magnum
Qualitätswein, trocken
Weingut Schnaitmann, Württemberg / Deutschland
0,2 l | 9,- 1,5 l | 65,-

Alle Preise in Euro/€ inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. All prices in Euro/€ inclusive of VAT.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!
Information about allergens in the food, snacks & beverages offered here
please ask a staff member for more details. Please contact us!

Hauptgänge

Fleisch

Meat courses

Wiener Kalbschnitzel,
Beelitzer Landspargel mit Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder brauner Butter
*Viennese veal escalope,
asparagus with potatoes, sauce hollandaise or brown butter*
24,-

Glutenfrei / gluten-free
Gebratene Maispouardenbrust
mit Austernseitlingen und Petersilienpüree
*Roasted chicken breast
with oyster mushrooms and parsley puree*
19,-

Glutenfrei / gluten-free
Rosa gebratenes Lammsteak
auf Curry-Linsen mit Thymian-Polenta
*Roasted lamb steak
on curry lentils with thyme polenta*
20,-

Stellen Sie Ihr Wunsch-Menü zusammen:

Choose your menu:

Wählen Sie
3 Gänge für 30,-
(*Suppe, Hauptgang & Dessert*)
oder
4 Gänge für 40,-
(*Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert*)

Passende Weinbegleitung zum Menü
3 Weine à 0,1 l für 13,50

Select
3 courses for 30.-
(*Soup, main course and dessert*)
or
4 courses for 40.-
(*Starter, soup, main course and dessert*)

Wines to menu
3 wines à 0,1 l for 13.50

Alle Preise in Euro/€ inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. All prices in Euro/€ inclusive of VAT.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!
Information about allergens in the food, snacks & beverages offered here
please ask a staff member for more details. Please contact us!

Käse

Cheese

Alpenländische Käseauswahl

Alpine cheese selection

9,-

2007 Vendémiaire, vendange de octobre, edelsüß
Château Bouscassé, Pacherenc du Vic-Bilh doux AC / Frankreich
0,1 l 6,- 0,5 l 28,-

Desserts

Desserts

Vegan, Glutenfrei / gluten-free

Hausgemachte Sorbet-Trilogie

Mango-Chili, Erdbeer-Balsamico, Basilikum-Limette

Homemade sorbet trilogy

Mango chili, strawberry balsamico, basil lime

7,-

Rhabarber-Tarte

mit Vanille-Schaum

Rhubarb tart with vanilla foam

7,-

Brandteigzipfel

mit Schokoladen-Ingwer-Eis und Minz-Pesto

Choux

with chocolate ginger ice cream and mint pesto

7,-

Digestif-Empfehlung

Digestif – Chef's suggestion

Kräuterlikör aus Potsdam

Muli68 38 vol%

2 cl 4,-

Whisky

Lowlands Single Malt

Auchentoshan Three Wood 43vol%

4 cl 10,-

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln
können in einem Katalog eingesehen werden.
Labelling requirement concerning additives in food can be inspected in an official catalogue

Alle Preise in Euro/€ inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. All prices in Euro/€ inclusive of VAT.

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken
erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!
Information about allergens in the food, snacks & beverages offered here
please ask a staff member for more details. Please contact us!

avendi Hotel am Griebnitzsee • Rudolf-Breitscheid-Straße 190-192 • 14482 Potsdam • Tel.: +49 (0) 331 7091-0 • Email: griebnitzsee@avendi.de
April 2017