

## Aperitif-Empfehlung

*Aperitif – Chef's suggestion*

### Whisky Sour

*Rye Whiskey, Zitronensaft, Zuckerrohrsirup*

9,-

### Ron-y

*Hausgemachter Gewürzlikör, Noilly Prat Vermouth, Orangenbitter*

7,-

## Vorspeisen

*Starters*

### Kartoffelkrapfen

mit Chicorée-Salat und Orangenschmand

*Potato fritters*

*with chicory salad and orange cream*

12,-

*Glutenfrei / gluten-free*

### Garnelen

mit Chili-Steckrüben und Limettenvinaigrette

*Shrimps*

*with chilli turnips and lime vinaigrette*

12,-

## Suppen

*Soups*

*Glutenfrei / gluten-free*

### Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und süßem Sherry

*Consommé*

*with vegetables and sweet sherry*

7,-

*Glutenfrei / gluten-free*

### Sauerkrautcrèmesuppe

mit gebackenen Apfelspalten

*Sauerkraut cream soup*

*with baked apple slices*

7,-

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  
März 2018

# avendi Hotel-Klassiker

*avendi hotel classics*

## Suppe / Soup

*Glutenfrei / gluten-free*

Fischeintopf

mit Flusskrebsen und Wurzelgemüse

*Stew of local fish*

*with river crabs, root vegetables*

8,-

## Zwischengericht / Small dish

Klopse „Königsberger Art“

mit Rote-Beete-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 pike-perch fillet and catfish*

14,-

Hausgemachte Salatsaucen zur Wahl:

Kapern-Vinaigrette, Preiselbeer-Vinaigrette, French-Dressing

*Choose your homemade salad dressing: Caper vinaigrette, Cowberry vinaigrette, french dressing*

## Hauptgänge / Main courses

*Glutenfrei / gluten-free*

Auf der Haut gebratenes 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!

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

März 2018

## Vegetarische Gerichte

*Vegetarian dishes*

Gnocchi  
mit sautiertem Spinat, Tomaten, Oliven und Parmesan  
*Gnocchi,  
sauteed leaf spinach, tomatoes, olives & parmesan*  
14,-

*Vegan, Glutenfrei / gluten-free*  
Kartoffel-Rösti  
mit Feldsalat, Kräutersaitlingen und Rote-Beete-Sauce  
*Potato rosti  
with corn salad, mushrooms and beetroot sauce*  
14,-

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](mailto:griebnitzsee@avendi.de)  
März 2018

## Hauptgänge

### Fisch

*Fish courses*

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Blattspinat und Gnocchi

*Roasted char fillet  
with leaf spinach and gnocchi*

19,-

Skreifilet mit Walnuss-Vanille-Sauce,  
gegrillter Chicorée und Kartoffelmousse

*Skifilet with walnut vanilla sauce,  
grilled chicory and potato mousse*

20,-

## Hauptgänge

### Fleisch

*Meat courses*

Geschmorte Rehkeule mit Traubensauce,  
Rosenkohl, Kräutersaitlingen und Böhmisches Knödeln

*Braised venison with grape sauce,  
Brussels sprouts, mushrooms and Bohemian dumplings*

20,-

Rinder-Tafelspitz  
mit Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln  
und geraspeltem Meerrettich

*Boiled beef  
with root vegetables, bouillon potatoes  
and grated horseradish*

20,-

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  
März 2018

## 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!

avendi Hotel am Griebnitzsee • Rudolf-Breitscheid-Straße 190-192 • 14482 Potsdam • Tel.: +49 (0) 331 7091-0 • Email: [griebnitzsee@avendi.de](mailto:griebnitzsee@avendi.de)  
März 2018

## Käse

*Cheese*

### Alpenländische Käseauswahl

*Alpine cheese selection*

9,-

2006 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese, edelsüß

Bischöfliche Weingüter Tier, Mosel / Deutschland

0,1 l 6,-

0,75 l 34,-

## Desserts

*Desserts*

### Lauwarme Orangentarte mit Schokoladendip

*Lukewarm orange tart*

*with chocolate dip*

7,-

### Germknödel, eingelegte Heidelbeeren und Vanillesauce

*Yeast Dumpling,*

*pickled blueberries and vanilla sauce*

7,-

## Digestif-Empfehlung

*Digestif – Chef's suggestion*

### Kräuterlikör aus Potsdam

Muli68 38 vol%

2 cl 4,-

### Whisky

#### *Orkney Single Malt*

Highland Park 12 J. 40 vol%

4 cl 9,-

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

März 2018