

Aperitif-Empfehlung

Aperitif - Chef's suggestion

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

Kir Blanc
Cassis, Riesling
0,115,-

Vorspeisen

Starters

Vegan, Glutenfrei / gluten-free
Avocadosalat
auf Melonen-Carpaccio und Süßkartoffel-Chips
Avocado salad
on melon carpaccio and sweet potato chips
12,-

Glutenfrei / gluten-free
Tatar vom Räucherlachs
mit eingelegten Pfifferlingen und Crème fraîche
Tatar of smoked salmon
with pickled chanterelles and crème fraîche
13,-

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

Suppen

Soups

Vegan, Glutenfrei / gluten-free
Cremige Blumenkohl-Suppe
mit eigener Einlage
Creamy cauliflower soup with own contribution
7,-

Glutenfrei / gluten-free
Kalte Kartoffel-Suppe
mit Forellen-Kaviar
Cold soup of cucumbers with trout caviar
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-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-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, Preiselbeer-Vinaigrette, French-Dressing

Choose your homemade salad dressing: Caper vinaigrette, Cranberry 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!**

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Ravioli mit Mangold und Salbei gefüllt, sautierter Mangold, Tomaten, Oliven & Parmesan

*Ravioli filled with chard and sage,
sauteed chard, tomatoes, olives & parmesan*

14,-

Pfifferlingsmelange mit Kräuter und Semmeltaler

Chanterelles melange with herbs and bred dumplings

17,-

Vegan, Glutenfrei / gluten-free

Rauch-Tofu mit Rote Bete, Avocado, Römersalat und Preiselbeer-Vinaigrette

*Smoked tofu with beetroot, avocado,
roman salad and cranberry vinaigrette*

13,-

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

Glutenfrei / gluten-free

Gebratenes Lachsfilet, und Pfifferling-Fenchel-Omelette, Kräutersauce

*Roasted salmon filet,
and chanterelle fennel omelette, herbs sauce*

22,-

Glutenfrei / gluten-free

Gebackenes Steinbeißerfilet mit dreierlei Rüben und Zitronenschaum

*Baked wolffish filet
with three beetroot and lemon foam*

19,-

Glutenfrei / gluten-free

Gebratene Nordsee-Seezunge mit sautierten Kohlrabi und Dill-Sellerie-Püree

*Roasted North Sea Sole
with sautéed kohlrabi and dill-celery puree*

24,-

Dieses Gericht kann aufgrund einer nicht reduzierbaren Portionsgröße
im Rahmen unserer Aktion „Wunsch-Menü“ nicht angeboten werden.

This dish cannot be offered within our special offer "Wunsch-Menü".

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, mit Pfifferlingen und Kartoffeln

*Viennese veal escalope,
with chanterelles and potatoes*

24,-

Gebratene Perlhuhnbrust mit Mangold, rotem Pesto und Linguini

*Roasted guinea fowl
with chard, red pesto and linguini*

19,-

Glutenfrei / gluten-free

Rindernackensteak mit Gewürzbutter, hausgemachter BBQ-Sauce und kleinem Salat

*Cattle steak with spices,
homemade BBQ sauce and small salad*

300 g 20,-

500 g 25,-

Dieses Gericht kann aufgrund einer nicht reduzierbaren Portionsgröße
im Rahmen unserer Aktion „Wunsch-Menü“ nicht angeboten werden.

This dish cannot be offered within our special offer "Wunsch-Menü".

Stellen Sie Ihr Wunsch-Menü zusammen:

Choose your menu:

Bitte beachten Sie, dass bei diesem Angebot verkleinerte Menü-Portionen serviert werden.

Please notice that all dishes will be served in a reduced size.

3 Gänge (Suppe, Hauptgang & Dessert) nach Wahl für 30,-

3 courses (soup, main course & dessert) for 30,-

4 Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert) nach Wahl für 40,-

4 courses (starter, soup, main course & dessert) for 40,-

Passende Weinbegleitung zum Menü:

3 Weine à 0,1 l für 13,50

Corresponding wines: 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,-

2006 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese, edelsüß
Bischöfliche Weingüter Tier, Mosel / Deutschland

0,1 l 6,- 0,75 l 34,-

Desserts

Desserts

Vegan, Glutenfrei / gluten-free

Hausgemachte Sorbet-Trilogie

Melone-Mandel, Blaubeer, Kirsch-Chili

Homemade sorbet trilogy

Melon-almond, blueberry, cherry-chilli

7,-

Mango-Limette-Salat mit Buttermilch-Espuma

Mango-Lime Salad

with buttermilk espuma

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!