

# DEGUSTATIONSMENÜ

## TASTING MENU

**gebeizter Zander**  
**grüner Spargel | Parmesanschaum | Spargelcrème | Pinienkerncrème | Limette**  
pickled pike perch  
green asparagus | Parmesan foam | asparagus cream | pine nut cream | lime

\*\*\*

**Pastinakencrèmesuppe**  
**Nussbutter | Kartoffelcrunch | pimente d'espelette-Gewürz**  
Parsnip soup  
nut butter | potato crunch | pimente d'espelette

\*\*\*

**gebratener Steinbutt**  
**Caponata (Mediterranes Gemüse) | Pommes pont-neuf**  
roasted turbot  
*Mediterranean vegetables* | pommes pont neuf

\*\*\*

**rosa gebratenes Bavette-Irish Nature**  
**Selleriecrème | Zuckerschoten | Erbsengewächse | Bohnen**  
roasted Bavett-Irish Nature  
celery cream | sugar peas | pea plants | beans

\*\*\*

**Erdbeerparfait**  
**Kresse | Macadamia-Crème | Macadamia-Hobel**  
strawberry parfait  
cress | macadamia cream | macadamia slicer

**3-Gang-Menü: Suppe | Hauptgang | Dessert 30,-**  
3 courses: *soup | main course | dessert 30.-*

**3-Gang-Menü: Vorspeise | Hauptgang | Dessert 35,-**  
3 courses: *starter | main course | dessert 35.-*

**4-Gang-Menü: 3-Gang-Menü + Zwischengang 45,-**  
4 courses menu: *3 courses menu + intermediate course 45.-*

**5-Gang-Menü: 55,-**  
5 courses menu: *55.-*

## PASSENDE WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ:

## WINES TO MENU:

**3 Weine à 0,1 | für 18,-**  
*3 wines à 0.1 | for 18.-*

**4 Weine à 0,1 | für 24,-**  
*4 wines à 0.1 | for 24.-*

**5 Weine à 0,1 | für 30,-**  
*5 wines à 0.1 | for 30.-*

**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!

Seminaris Avendi Hotel Potsdam • Rudolf-Breitscheid-Straße 190-192 • 14482 Potsdam • Tel.: +49 (0) 331 7091-0 • Email: [griebnitzsee@avendi.de](mailto:griebnitzsee@avendi.de)  
April 2019

# APERITIF-EMPFEHLUNG

## APERITIF – CHEF'S SUGGESTION

### **Cherry Sour** (fruchtig, sauer)

Gin | Cherry Brandy | Zitrone | Zucker | Cranberrysaft  
9,-

### **freeTonic** (herb, frisch)

Tonic | Gurke | Rosmarin | Limette  
7,-

# VORSPEISEN

## STARTERS

### **Beef Tatar**

**rote Beete | Naturjoghurt | Rosmarinteigboden**

*Beef tatar  
beetroot | yogurt | Rosemary dough*  
12,-

*Glutenfrei / gluten-free*

### **gebratene Jakobsmuschel**

**Erbse | Gurke | Zitronen-Mayonnaise | Ingwergel**

*roasted Scallop  
pea | cucumber | lemon- mayonnaise | ginger*  
12,-

### **gebeizter Zander**

**grüner Spargel | Parmesanschaum | Spargelcrème | Pinienkerncrème | Limette**

*pickled pike perch  
green asparagus | Parmesan foam | asparagus cream | pine nut cream | lime*  
12,-

### **Brotsalat**

**3erlei Tomate | Fenchel | Büffelmozzarella**

*Bread salad  
3 kinds of tomato | fennel | buffalo mozzarella*  
9,-

### **3erlei Spargel**

**Parmesan | Glasage | Belotta**

*3 kinds of asparagus  
Parmesan | glaze | belotta*  
11,-

**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!

Seminaris Avendi Hotel Potsdam • Rudolf-Breitscheid-Straße 190-192 • 14482 Potsdam • Tel.: +49 (0) 331 7091-0 • Email: griebnitzsee@avendi.de  
April 2019

## SUPPEN

### SOUPS

#### Ramen

**Geflügelfond | Wildschweinbauch | Wirsingkohl**

*Ramen*

*poultry fund | wild boar belly | savoy cabbage*

8,-

#### Pastinakencrèmesuppe

**Nussbutter | Kartoffelcrunch | pimente d'espelette-Gewürz**

*Parsnip soup*

*brown butter | potato crunch | pimente d'espelette*

8,-

#### Spargelsuppe

**Nussbutter | Kartoffelcrunch**

*asparagus soup*

*nut butter | potato crunch*

8,-

## VEGETARISCHES GERICHT

### VEGETARIAN DISH

#### Grünkern-Risotto

**Pak Choi | Thai-Mango | Currysud | Ziegenfrischkäse | Granatapfelkerne**

*unripe spelled risotto*

*Pak Choi | Thai mango | curry sauce | goat cheese | pomegranate seeds*

17,-

#### Ein halbes Pfund Beelitzer Spargel

**Kartoffeln | Sauce hollandaise oder braune Butter**

*250 g asparagus | potatoes | sauce hollandaise or brown butter*

17,-

**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!

Seminaris Avendi Hotel Potsdam • Rudolf-Breitscheid-Straße 190-192 • 14482 Potsdam • Tel.: +49 (0) 331 7091-0 • Email: [griebnitzsee@avendi.de](mailto:griebnitzsee@avendi.de)  
April 2019

# SNACKS

## **3erlei Pommes Joghurt-Mayonnaise | Parmesan | Schnittlauch**

*3 times fries  
yogurt mayonnaise | parmesan | chives*  
7,-

## **Fried olives Aioli | Sardellen | Maisbrot**

*Fried olives  
aioli | anchovies | corn bred*  
6,-

## **Avendi-Döner**

### **gezupfte Rinderbrust | Short Rip | Salatherzen | Gurke**

*Doner  
pulled beef breast | Short Rip Sauce | salad hearts | cucumber*  
14,-

# HAUPTGÄNGE FISCH

## FISH COURSES

## *Glutenfrei / gluten-free* **gebratenes Rotbarschfilet Mönchsbart | Paprika-Brunoise | Schnittlauchcrème**

*roasted norway haddock  
tumbleweed | parika-brunoise | chive*  
21,-

## **gebratener Steinbutt Caponata (Mediterranes Gemüse) | Pommes pont-neuf**

*roasted turbot  
Mediterranean vegetables | pommes pont neuf*  
23,-

## **Ganze Forelle, gebraten**

### **Beelitzer Spargel | Kartoffeln | Sauce hollandaise oder braune Butter**

*Trout, roasted  
asparagus | potatoes | sauce hollandaise or brown butter*  
22,-

**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!

Seminaris Avendi Hotel Potsdam • Rudolf-Breitscheid-Straße 190-192 • 14482 Potsdam • Tel.: +49 (0) 331 7091-0 • Email: griebnitzsee@avendi.de  
April 2019

# HAUPTGÄNGE FLEISCH

## MEAT COURSES

*Glutenfrei / gluten-free*

**rosa gebratenes Bavette-Irish Nature**  
**Selleriecrème | Zuckerschoten | Erbsengewächse | Bohnen**  
*roasted Bavett-Irish Nature*  
*celery cream | sugar peas | pea plants | beans*  
22,-

**gebratenes Schweinekinn**  
**Pappardelle | Morcheln | Bärlauch**  
*roasted pork chin*  
*pappardelle | morels | wild garlic*  
21,-

*Glutenfrei / gluten-free*

**gebratener Wildschweintrücker**  
**gebrannte Zwiebelcrème | Zwiebelgewächse | Romanesco**  
*Roasted wild boar back*  
*onion cream | onion plants | romanesco*  
20,-

### Wiener Kalbschnitzel

**Beelitzer Spargel | Kartoffeln | Sauce hollandaise oder braune Butter**  
*Viennese veal escalope,*  
*asparagus | potatoes | sauce hollandaise or brown butter*  
21,-

### Tafelspitz

**Beelitzer Spargel | Meerrettich-Hollandaise | Kartoffeln**  
*Boiled beef*  
*asparagus | potatoes | sauce hollandaise or brown butter*  
20,-

### Brotzeit

**Wurst | Käse | Gürkchen | Schmalz | Stulle**  
*Snack*  
*sausage | cheese | pickle | lard | bread*  
15,-

**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!

Seminaris Avendi Hotel Potsdam • Rudolf-Breitscheid-Straße 190-192 • 14482 Potsdam • Tel.: +49 (0) 331 7091-0 • Email: griebnitzsee@avendi.de  
April 2019

# KÄSE

## CHEESE

### **Käseauswahl**

*Cheese selection*

11,-

2006 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese, edelsüß  
Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel / Deutschland  
0,1 l 7,-                      0,75 l 38,-

# DESSERTS

## DESSERTS

*Glutenfrei / gluten-free*

### **Lavendeleis**

#### **Puffreis | Molke | Rosmarin**

*lavender ice cream*

*puffed rice | whey | rosemary*

8,-

*Glutenfrei / gluten-free*

### **Grüner Rhabarber**

#### **Crème Royal | Sorbet | Gel | Gelee**

*green rhubarb*

*Crème Royal | sorbet | gel | jelly*

8,-

*Glutenfrei / gluten-free*

### **Erdbeerparfait**

#### **Kresse | Macadamia-Crème | Macadamia-Hobel**

*strawberry parfait*

*cress | macadamia cream | macadamia slicer*

8,-

# DIGESTIF-EMPFEHLUNG

## DIGESTIF – CHEF'S SUGGESTION

### **Kräuterlikör aus Potsdam**

**Muli68** 38 vol %

2 cl 4,-

### **Whiskey**

#### **Lambay**

**Irish Blend, Cognac Cask** 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!

Seminaris Avendi Hotel Potsdam • Rudolf-Breitscheid-Straße 190-192 • 14482 Potsdam • Tel.: +49 (0) 331 7091-0 • Email: [griebnitzsee@avendi.de](mailto:griebnitzsee@avendi.de)  
April 2019