

# APERITIF – CHEF'S SUGGESTION

Gin Sour (*sauer, fruchtig*)  
Finsbury Gin | Zitrone | Zucker  
9

## EINSTIEG. STARTERS.

---

Geflämmerter Lachs  
3erlei Bete | Wildkräuter | Pumpernickel | Schluppen | Zitrusöl  
*flamed salmon*  
*3 kinds of beet | edible wild herbs | pumpernickel | scallion | lemon oil*  
*Fischerzeugnisse | Gluten*  
*fish products | gluten*  
12

Ragout Fin vom Wildgeflügel  
geröstetes Bauernbrot | Parmesan  
*Wild birds Ragout fin*  
*roasted bread | parmesan*  
*Gluten | Sellerie | Milcherzeugnisse | Laktose*  
*gluten | celery | milk products | lactose*  
10

Spargelsuppe  
Spargeleinlage | Kräuter  
*Asparagus soup*  
*asparagus | hearbs*  
*Laktose | Milcherzeugnisse | Gluten*  
*lactose | milk products | gluten*  
8

Erdapfel-Creme-Suppe  
Pumpernickelcroutons | Bärlauch  
*Potato creme soup*  
*pumpernickel | wild garlic*  
*Laktose | Milcherzeugnisse | Gluten | Sellerie*  
*lactose | milk products | gluten | celery*  
8

Essenz von der Strauchtomate  
Basilikum | gebackener Mozzarella  
*Clear tomato soup*  
*basil | fried mozzarella cheese*  
*Laktose | Milcherzeugnisse | Gluten | Sellerie*  
*lactose | milk products | gluten | celery*  
9

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

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränkenerhalten 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: [restaurant.pot62@seminaris.com](mailto:restaurant.pot62@seminaris.com)

April 2022

# HAUPTSACHEN.

---

## VEGETARISCH VEGETARIAN MAINS

### Ein halbes Pfund Beelitzer Spargel Kartoffeln | Sauce hollandaise oder braune Butter

*250g asparagus  
potatoes | sauce hollandaise or brown butter  
Milcherzeugnisse | Laktose | Eierzeugnisse | Weizengluten  
milk products | lactose | egg products | wheat gluten*

18

### Walnussrisotto

#### Gebratene Birne | karamellisierte Walnüsse | Parmesan | Frühlingszwiebel

*Walnut risotto*

*roasted pear | caramelized walnuts | Parmesan | scallion  
Milcherzeugnisse | Laktose | Nüsse | Sellerie  
milk products | lactose | nuts | celery*

18.5

### Frühlings-Buddha-Bowl

#### Wildreis | Sprossen | Ei | Radieschen | grüner Spargel | Gurke und Karotte | Bohne Erdnusssoße

*Spring Buddha bowl  
wild rice | sprouts | egg | radish | green asparagus | cucumber and carrot | beans  
Eierzeugnisse  
egg products*

18

*Lass das Ei weg, dann bin ich vegan!*

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

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränkenerhalten 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: [restaurant.pot62@seminaris.com](mailto:restaurant.pot62@seminaris.com)

April 2022

# FISCH

## FISH COURSES

### Zanderfilet

Beelitzer Spargel | Kartoffeln | Sauce hollandaise oder braune Butter

*Pike perch*

*potatoes | sauce hollandaise or brown butter*

*Fischerzeugnisse | Milcherzeugnisse | Laktose | Eierzeugnisse | Gluten*

*fish products | milk products | egg products | gluten*

24

### Gebratene ganze Forelle

Veltlinersoße | Gurkensalat | Nussbutter-Kartoffel

*Roasted whole trout*

*Veltliner sauce | cucumber salad | brown butter potato*

*Fischerzeugnisse | Milcherzeugnisse | Laktose | Gluten*

*fish products | milk products | gluten*

21

### Wolfsbarsch

Estragonsoße | grüner Spargel | Zitronen-Kartoffel-Püree

*Roasted sea bass*

*estragon sauce | green asparagus | lemon potato creme*

*Fischerzeugnisse | Sellerie | Milcherzeugnisse | Laktose | Nüsse*

*fish products | celery | milk products | nuts*

23

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

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränkenerhalten 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: [restaurant.pot62@seminaris.com](mailto:restaurant.pot62@seminaris.com)

April 2022

## FLEISCH MEAT COURSES

### Wiener Kalbsschnitzel

Beelitzer Spargel | Kartoffeln | Sauce hollandaise oder braune Butter

*Viennese veal escalope*

*asparagus | potatoes | sauce hollandaise or brown butter*

*Gluten | Milcherzeugnisse | Laktose | Eierzeugnisse*

*gluten | milk products | lactose | egg products*

26

### Geschmorte Lammschulter

Lammsoße | Bohnen | Erbsen | gebratene Süßkartoffel

*Braised lamb shoulder*

*Lamb sauce | beans | peas | roasted sweetpotato*

*Sellerie | Milcherzeugnisse | Laktose*

*celery | milk products | lactose*

24

### Hähnchenroulade

Sherryrahm | gebratener Pak Choi | Wildreis

*Chicken roll,*

*Sherry sauce | roasted pak choi | wild rice*

*Senferzeugnisse | Laktose | Milchprodukte*

*mustard | lactose | milk products*

22

### Wiener Kalbsschnitzel

Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Radieschen | Sardelle |

Kapernapfel | Zitrone

*viennese vealescalope*

*potato cucumber salad | lemon | anchovy | caperapple | radish*

*Gluten | Eierzeugnisse | Senferzeugnisse | Laktose | Fischerzeugnisse*

*gluten | egg products | mustard products | lactose | fish products*

21.5

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

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränkenerhalten 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: [restaurant.pot62@seminaris.com](mailto:restaurant.pot62@seminaris.com)

April 2022

# DANACH.

---

## KÄSE CHEESE

### Käseauswahl

*Cheese selection*

*Gerstengluten | Laktose | Milcherzeugnisse | Walnuss  
barley gluten | lactose | milk products | walnut*

11

## DESSERTS

### Mohn-Basilikum-Panna Cotta

Kiwi | Amarant

*Poppyseed basil Panna Cotta*

*kiwi | pigweed*

*Milcherzeugnisse | Gelatine | Gluten*

*milk products | gelatin | gluten*

8

### Karottenkuchen

Weißes Nougateis | geflämmte Babykarotte | Pistazie | Rübenchip

*Carrot cake*

*White nougat ice cream | flamed baby carrot | pistachio | carrot chip*

*Milcherzeugnisse | Laktose | Eierzeugnisse | Nüsse*

*milk products | lactose | egg products | nuts*

8

## DIGESTIF-EMPFEHLUNG

### DIGESTIF – CHEF'S SUGGESTION

#### **Campbeltown Single Malt Scotch Whisky Springbank 10 J.**

46 vol%

4 cl

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

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränkenerhalten 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: [restaurant.pot62@seminaris.com](mailto:restaurant.pot62@seminaris.com)

April 2022