

### Vorspeisen

€

Grüner Salat mit Coeur de Boeuf und Pancetta

8,60

Frühlingssuppe von jungem Bärlauch

4,50

Klare Spargelsuppe

5,50

### Hauptgerichte

Beelitzer Stangenspargel mit Schnitzel

18,50

Filet de volaille à la Demidoff

14,95

Champignonpfanne mit Hirtenkäse und Oliven

13,00

Zanderfilet unter der Bärlauchkruste

15,50

Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Sauce

14,50

Schweinemedallions auf Champignon-Pfefferrahmsauce

15,50

Rumpsteak (200g) vom argentinischen Angusrind

17,50

Käse vom Brett

13,50

Brandenburger Schinkenbrett

13,50

€

2 kleine Kartoffelpuffer

mit Apfelmus und Zimt-Zucker

6,50

oder

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

9,50

### Desserts

Erdbeer-Mango-Risotto mit Pistazien-Pesto

5,40

Rhabarber im Backteig mit Himbeersauce

5,90

Havelländer Obstgarten

6,50

### Für unsere kleinen Gäste

Panierte Fischstäbchen mit buntem Gemüse

6,95

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

7,80

Spaghetti mit Tomatensauce und Geflügelstreifen

6,75



★★★★

**INSELHOTEL**<sup>®</sup>

Potsdam-Hermannswerder

## ***Speisekarte***

*für unsere Gäste der*

***Fachhochschule für Technik  
und Wirtschaft***

*am*

***03. Mai 2008***

*im*

***INSELHOTEL  
Potsdam- Hermannswerder***