

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[®]

Potsdam-Hermannswerder

Speisekarte

für unsere Gäste der

***Fachhochschule für Technik
und Wirtschaft***

am

03. Mai 2008

im

***INSELHOTEL
Potsdam- Hermannswerder***