



FRISCHE KÜCHE

Vorspeisen, Salate & Kleinigkeiten

(unsere Salate servieren wir mit Vinaigrette aus eigener Herstellung)

Kleiner gemischter Salat	5,00 €
Großer gemischter Salat	7,00 €
DAZU:	
- Rindfleischstreifen	+ 9,90 €
- Lachsfilet in Butter gebraten	+ 8,90 €
- Garnelen	pro Stück + 1,90 €

„hausgebeizter“ Graved Lachs **8,90 €**
mit Senf-Honig-Dillsoße

„Bacalhau a Brás“ **12,90 €**
Bacalhaulamellen mit Strohkartoffeln im Kräutereimantel

Suppen

Rinderkraftbrühe **5,00 €**

Pasta

Fusilloni (große Spiralnudeln)	
- mit Garnelen in Safransoße	17,90 €
- mit Hähnchenbruststreifen und Schitakepilzen in feiner Currysoße	14,90 €

Hotel-Restaurant



FRISCHE KÜCHE

Fisch

Tagesfisch in Butter gebraten 19,90 €
mit Dijon – Senf – Soße
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

Lachsfilet „Label Rouge“ gebraten 19,90 €
mit Blattspinat, Weißweinsauce
und Basmatireis

Cataplana (ab 2 Personen auf Vorbestellung) pro Person 26,90 €
(portugiesisches Kochgefäß)
Seeteufel, Kabeljau, Garnelen und Muscheln mit Paprika und Tomaten
zusammen in der Cataplana gegart und serviert

VEGAN

Kohlroulade - VEGAN 14,90 €
mit grüner Erbsen-Gemüsesauce
und einer Sättigungsbeilage Ihrer Wahl



FRISCHE KÜCHE

Fleisch

„Feijoada“ mit Rindfleisch	18,90 €
Ragout mit Tafelspitz, Chorizo, Schweinebauch, Möhren, Bohnen, Spitzkohl und Tomaten dazu Chorizo Reis	
Rumpsteak „medium“ von der „Norddeutschen Färse“	29,90 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	
Kotelett vom thüringischen Duroc Schwein (350 g)	22,90 €
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	
Schnitzel	15,90 €
(vom Schweinerücken des Havelländer Apfelschweins) mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Sauerfleisch aus eigener Herstellung	12,90 €
(vom Nacken des Havelländer Apfelschweins) mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	
Currywurst „SPEZIAL“	12,90 €
mit Francisco´s Currysoße und Süßkartoffelpommes	

Dessert

Schokoküchlein warm mit weißem flüssigen Kern	6,90 €
mit Mango-Passionsfruchtsoße und Zitronensorbet	

Wir reichen Ihnen auch gern die Dessertkarte.