

Hotel-Restaurant



FRISCHE KÜCHE

## Vorspeisen, Salate & Kleinigkeiten

(unsere Salate servieren wir mit Vinaigrette aus eigener Herstellung)

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Großer gemischter Salat</b>	<b>8,90 €</b>
<b>3 Garnelen in Pankomehl paniert</b> mit gemischtem Salat	<b>15,90 €</b>
<b>Geflügelragout „Perle“</b> (das ANDERE Würzfleisch) ein Ragout aus Geflügelfleisch und Chorizo mit Käse gratiniert dazu Brot	<b>9,90 €</b>
<b>„Bacalhau a Brás“</b> Bacalhauamellen mit Strohkartoffeln im Kräutereimantel	<b>15,90 €</b>

## VEGAN

<b>Kohlroulade - VEGAN</b> mit grüner Erbsen-Gemüsesoße und einer Sättigungsbeilage Ihrer Wahl	<b>19,90 €</b>
<b>Falafelbällchen</b> mit Couscous, veganem Crème fraîche Dip und Salatbeilage	<b>17,90 €</b>



## FRISCHE KÜCHE

### Suppen

**Rinderkraftbrühe** 6,00 €

### Pasta

**Fusilloni (große Spiralnudeln)**

- mit Garnelen in Safransoße 22,90 €

- mit Hähnchenbruststreifen und Schitakepilzen  
in feiner Currysoße 19,90 €

### Fisch

**Tagesfisch in Butter gebraten** 25,90 €

mit Dijon – Senf – Soße  
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

**Lachsfilet „Label Rouge“ gebraten** 26,90 €

mit Blattspinat, Weißweinsauce  
und Basmatireis

**Bacalhau** 29,90 €

mit Cataplanasauce, portugiesische Schmorkartoffeln  
und Ei-Kräuter-Topping

**Cataplana (ab 2 Personen auf Vorbestellung) pro Person 35,90 €**  
**(portugiesisches Kochgefäß)**

Seeteufel, Kabeljau, Garnelen und Muscheln mit Paprika und Tomaten  
zusammen in der Cataplana gegart und serviert



## FRISCHE KÜCHE

### Fleisch

<b>„Feijoada“ mit Rindfleisch</b>	<b>24,90 €</b>
Ragout mit Tafelspitz, Chorizo, Schweinebauch, Möhren, Bohnen, Wirsingkohl und Tomaten dazu Chorizo Reis	
<b>Maishähnchenbrust „Piri Piri“</b>	<b>24,90 €</b>
mit Chorizo-Bohnen, Franciesinhasoße und Maisplätzchen	
<b>Kotelett vom thüringischen Duroc Schwein (350 g)</b>	<b>27,90 €</b>
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	
<b>Schnitzel</b>	<b>21,90 €</b>
<b>(vom Schweinerücken des Havelländer Apfelschweins)</b>	
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Sauerfleisch aus eigener Herstellung</b>	<b>16,90 €</b>
<b>(vom Nacken des Havelländer Apfelschweins)</b>	
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	
<b>Currywurst „SPEZIAL“</b>	<b>16,90 €</b>
mit Francisco´s Currysoße und Süßkartoffelpommes	

### Dessert

<b>Schokoküchlein warm mit weißem flüssigen Kern</b>	<b>7,50 €</b>
mit Mango-Passionsfruchtsoße und Zitronensorbet	

Wir reichen Ihnen auch gern die Dessertkarte.