

HP Menüplan Montag- Sonntag 18.00-20.30 Uhr (gültig ab 02.Mai bis 30. September 2018)

Menüpreis 25,00 € (Einzelpreis Vorspeise oder Suppe: 6,00 €, Hauptgang 20,00 €, Dessert: 6,00 €, Menüpreis gültig für eine Person, bei Aufteilung werden die Einzelpreise berechnet)

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------------------------------|---|--|---|---|--|---|---|
| Vorspeise/ Suppe | Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing und Walnüssen | Karotten-Ingwersüppchen mit Kokos | Antipasti Platte | Süppchen der Saison (Spargel/ Pfifferlinge) mit Croûtons | Bruschetta mit Rucola und Balsamicocrème | Wildconsommé mit Wurzelgemüse | Ratatouillecrème-süppchen mit Mozzarella |
| Hauptgang 1 oder | Wildschweinbraten mit Apfelrotkohlpalatschinken und Petersilienkartoffeln | Maispoulardenbrust auf Ratatouillegemüse und Drillingen | Kalbsbraten in Rotweinsauce, Romanescogemüse und Mandelbällchen | Filet vom Schwein mit Bacon ummantelt auf Gorgonzoltagliatelle und gebratenen Pilzen und getrockneten Tomaten | Perlhuhnbrust im Serranoschinkenmantel, Grillgemüse und Bandnudeln | Hirschmedaillons mit Waldpilzen und Birnenkartoffeln | Rumpsteak mit Gartengemüse Röstkartoffeln |
| Hauptgang 2 | Gebratenes Zanderfilet auf Linsengemüse, Sauerrahm und Dillkartoffeln | Lachsspieß auf Zitronengras, Süßkartoffelpüree und Rübchengemüse | Kabeljaufilet mit Senfgurken und Kartoffelstampf | Tagliatelle in Kräuterrahm mit Räucherlachs und Saisongemüse | Gegrillte Doradenfilets auf grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln | Seeteufelmedaillons auf Oliven-Fenchelgemüse, Kräutertagliatelle und Safranschaum | Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Speckbohnenbündchen und Salzkartoffeln |
| Dessert | Zitronen Panna Cotta mit Erdbeeren | Crème Brûlée mit Kirsch-Rhabarberragout | Rote Grütze mit Vanilleeis und Nussbiskuit | Obstsalat mit Nüssen und Himbeersorbet | Schokosoufflé mit Walnusseis | Tiramisu | Dessertbuffet |

Hauptgangalternative, vegetarisch, täglich verfügbar:

Selleriemedallions mit Apfel-Nuss-Chutney, gebackenem Rucola und Kartoffelpüree

oder:

Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Wenn die Spargelsaison vorbei ist, gibt es alternativ:

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Kresse und Tomaten

(Einzelpreis vegetarischer Hauptgang: 17,50 €)

Stand: 26.04.2018