



# Inspektorenhaus

RESTAURANT

## *Suppen*

Rote-Beete-Suppe mit Orangen aromatisiert und Haselnuss-Dattel-Gremolata .....	6,50
Cremesuppe von der Edelkastanie mit Rucola-Pesto und rosa Pfefferbeeren .....	8,50

## *Vorspeisen*

Streifzug durch die Havelländer Ackerlandschaft mit parfümierten Rapunzelsalat, Jakobsmuscheln und Belper Knolle .....	12,50
Carpaccio vom Rind mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Salatbouquet .....	11,50
Kroketten vom Roskower Weiderind auf Preiselbeer-Crème-fraîche und verschiedenen Blattsalaten .....	10,90

## *Zwischengang*

Risotto mit saisonalem Gemüse, wahlweise mit Black Tiger Garnelen oder Jakobsmuscheln .....	14,90
--	-------

## *Hauptgänge*

Burgunderbraten vom Roskower Weiderind auf Dörrobst-Wirsing und Focacciaknödel .....	21,90
Filet vom Skrei gefüllt mit Bulgarischem Schafskäse und Räucherlachs auf Erdapfel-Lauchragout .....	20,90
Bürgermeisterstück vom Schwein im Brotmantelteig an glacierten Schwarzwurzeln und Stampf von der Süßkartoffel .....	21,90
Zweierlei von der Wachtel auf Erdknollen-Linsencassoulet .....	23,90

## *Dessert*

Unser Tiramisu mit Espresso-Amarettotropfen und gerösteten Kaffeebohnen .....	6,50
Leichte Schnitte von der Flugmango .....	7,50
Dessertvariation .....	10,90
Sorbet, saisonal / Kugel .....	3,50
Sorbet/Kugel mit Topping Campari oder Sekt Aufguss .....	4,50