



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