

3 Gang Menü „HessenWinkel“

Carpaccio vom Rind

Trüffelcreme | Trüffel | Rucola | Kapern | Heidelbeeren | Parmesan | Basilikum

Entrecôte vom Müritzer Weiderind

gegrillter Portobello Pilz | getrüffelte Kräuterbutter | Limettenöl
Enchiladas mit Tomate, Avocado, Zwiebel & Bohnen

Tonkabohnen Creme brûlée

an einem Duett von der Sommerbeere

€ 49

3 Gang Fisch Menü „HessenWinkel“

Spargel-Lachstatar

frischer Lachs 80g | Beelitzer Spargel | Bärlauch Mayonnaise
Parmesan | Zitronen-Gel

auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Buttermilch-Limettenschaum | lauwarmer Paprika-Melonensalat
Wasabi-Kartoffelpüree

Tonkabohnen Creme brûlée

an einem Duett von der Sommerbeere

€ 44

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Köstliches aus dem Genießerrestaurant

„HessenWinkel“

VORWEG-macht Lust auf mehr

kleine Salatschale als Beilage

€ 7

großer gemischter Salat

€ 12

hausgemachte Dressings zur Wahl:

Rhabarber-Chia-Dressing (vegan) | Kefir-Limetten-Dressing | Essig & Öl

Carpaccio vom Rind

Trüffelcreme | Trüffel | Rucola | Kapern | Heidelbeeren | Parmesan | Basilikum

€ 16

Spargel-Lachstatar

frischer Lachs 80g | Beelitzer Spargel | Bärlauch Mayonnaise

Parmesan | Zitronen-Gel

€ 14

Spargelsalat (vegetarisch)

Rucola | Zitronenvinaigrette | getrocknete Tomaten | Nussbutter

€ 10

FLAMMKUCHEN

der Elsässer

Speck | rote Zwiebeln | Frühlingslauch

€ 12

der Vegetarische

Burrata | Tomaten | Balsamicocreme | Pistazien | Wassermelone

€ 13

der Vegane

veganer Schmand | weißer & grüner Spargel | Zwiebel | Tomate | Rucola

€ 13

ZUM AUSLÖFFELN

Sommerliche Paprika-Melonensuppe (kalt)

Würfel von der Zuckermelone | Basilikum

€ 7

Spargelcremesuppe (vegan)

gebratener grüner Spargel

€ 8

klassische Bouillabaisse

Lachs | Miesmuscheln | Crostini | Sauce Rouille

€ 12

VEGAN-es geht auch ohne

Weißer & grüner Beelitzer Spargel mit Avocado-Sauce

Kartoffelrösti | Radicchio & Orange

€ 20

Currywurst von Witty's Vegan Food aus Berlin

Currybratwurst aus Ackerbohnen | fruchtig scharfe Tomaten-Currysauce
mit Paprika & Zwiebel | Pommes frites | kleiner Salat

€ 14

VEGETARISCH-und so lecker

Spargel Risotto

Burrata | Rucolapesto | Sonnenblumenkerne

€ 19

Königsberger Klopse

Klopse aus Soja- & Weizeneiweiß | klassische Königsberger Sauce mit Kapern & Zitrone
an Rote Bete-Kartoffelpüree | knackiger Salat

€ 24

Rührei & Spargel

Rührei aus 3 BIO-Eiern mit Schnittlauch | 200g Beelitzer Spargel | junge Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder Semmelbutter

€ 18

EINFACH GUTES FLEISCH GENIEßEN

Spargelburger

saftiges Rindfleisch | buttrig-süßer Brioche Bun | Cheddar | Rucola | frische Tomate
grüner und weißer Spargel | hausgemachte Bärlauch Mayonnaise
Sauce Hollandaise | Pommes frites
€ 24

Schnitzel & Spargel

Kalbsschnitzel | 200g Beelitzer Spargel | junge Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder Semmelbutter
€ 28

Entrecôte vom Müritzer Weiderind & Spargel

Entrecôte vom Rind | 200g Beelitzer Spargel | junge Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder Semmelbutter
€ 33

3erlei aus „Königsberg“

3 Klopse vom Kalb | klassische Königsberger Sauce mit Kapern & Zitrone
an Rote Bete-Kartoffelpüree | knackiger Salat
€ 26

Entrecôte vom Müritzer Weiderind

gegrillter Portobello Pilz | getrüffelte Kräuterbutter | Limettenöl
Enchiladas mit Tomate, Avocado, Zwiebel & Bohnen
€ 30

Hessenwinkler Currywurst

Currybratwurst 150 g aus Schwein & Apfel in fruchtig scharfer Tomaten-Currysauce mit
Paprika & Zwiebel | Pommes frites | kleiner Salat
€ 14

Roulade vom Weideochsen – „wie Oma sie mag“

gefüllt mit Zwiebeln, Speck & Gewürzgurke
Apfel-Rotkohl | Kartoffelpüree
€ 21

Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Radieschen Salat | Preiselbeeren | Zitrone & Kapernapfel
€ 26

Aus See und Meer

Lachs & Spargel

gebratenes Lachsfilet | 200g Beelitzer Spargel | junge Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder Semmelbutter

€ 24

auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Buttermilch-Limettenschaum | lauwarmer Paprika-Melonensalat
Wasabi-Kartoffelpüree

€ 24

Fish and Chips

Backfisch mit Pommes frites und Tatarsauce

€ 12

NACHTISCH-geht doch immer

Spargel – Holunderblüten – Mousse

Erdbeer-Carpaccio | Erdbeersorbet

€ 12

Spargel panna cotta (vegan)

Rhabarberkompott

€ 9

Tonkabohnen Creme brûlée

an einem Duett von der Sommerbeere

€ 12

französische Käseauswahl 5-fach

Camembert | Reblochon | Munster | Picandou | Jurassic
mit Feigensenf, Weintrauben & Walnussbrot

€ 14

**„Versuchungen sollte man nachgehen.
Wer weiß, ob sie wiederkommen“**

Oscar Wilde