

Starter, Salat & Pasta

Täglich frischer Vorspeisenmix aus der Vitrine

FOR ONE (3 Stück zur Wahl) 16 EUR, FOR TWO (6 Stück zur Wahl) 29 EUR

Gefüllter Kaninchenrücken

Hähnchen-Spinat-Farce | Mangochutney

Pimientos de Padron

Sesam

Sashimi vom Thunfisch

Wakame Algensalat

Salat Caprese

Strauchtomaten | Mozzarella | Bärlauchpesto

Spanisches Hähnchenfleisch

Honig | Pinienkernen

Pikante Hackfleischbällchen

Tomatenragout | Knoblauch

CAESAR SALAD

small 14 EUR, large 18 EUR

Knackige Salatherzen | Knoblauchdressing | rote Zwiebel | Ei | Parmesan

Wahlweise dazu 3 Stück Riesengarnelen oder Hähnchenbrust Aufpreis 6 EUR

Spargelcremesuppe small 8 EUR, large 12 EUR

Bärlauchpesto | Croutons

Ravioli gefüllt mit Tomaten 22 EUR

Bärlauchbutter | Rucola | Parmesan

Unsere Wochenkarte

Roulade vom Kalb (26 EUR)

Rucola-Parmesanfüllung | Möhrengemüse | Bärlauchpolenta

Filetsteak vom Weiderind (34 EUR)

Portweinzwiebeln | Rucola | Parmesan | Pommes frites

Maishähnchenbrust in Trüffelrahm (29 EUR)

Tagliatelle | kleines Gemüse | Kirschtomaten

Lamm Carree unter der Kräuterkruste (32 EUR)

Thymianjus | Bohnengemüse | Kartoffeltorte

Lachsfilet asiatisch (28 EUR)

Knackiges Wokgemüse | Teriakisauce | Basmatireis

SWEET & CHEESY

LOUNGE HOTEL & BAR

Ofenfrische Apfeltarte 12 EUR

Nüsse | Vanilleeis

2erlei Sorbet (Cassis & Mango) 11 EUR

Marinierte Waldbeeren | Prosecco

Martini Espresso cocktail 14 EUR

Martini Bianco | Espresso | Milchschaum | Vanilleeis

Crème brûlée 12 EUR

Rhabarber | Haselnusseis

Gebrannter Ziegenkäse 15 EUR

Kandierte Nüsse | Orange | Feigensenf | Wildkräutersalat

Beeterrassen

Wir eröffnen die Spargelsaison 2026

„Frischer Beelitzer Spargel von den Jakobshöfen“

Portion Stangenspargel 250 Gramm
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
oder gebräunter Butter,
Petersilienkartoffeln
(24 EUR)

Schinken geräuchert oder gekochten Schinken
(Aufpreis 5 EUR)

Wiener Kalbsschnitzel
Beelitzer Spargel
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
oder gebräunter Butter,
Petersilienkartoffeln
(33 EUR)