

Menü

Stellen Sie sich ein Vier-Gang Menü zum Preis von 73,00 Euro nach Ihren eigenen Wünschen zusammen. Der iranische Impérial Kaviar ist von dieser Menükreation jedoch ausgenommen.

Vorspeisen	EUR
Hausgemachte Bratwurst von der Riesengarnele und Lachs an Curry-Ananassauc	9,50
Gebratene Jacobsmuscheln auf Melonencarpaccio mit Joghurt-Ananasdipp	21,00
Duett von Steinpilz und Wachtel mit Kräuter – Portweinschaum	22,00
Praline von der Gänseleber im Röstmandelmantel an Brombeersorbet und Brioche	23,00
Vorspeisenvariation	26,00
Iranischer Impérial Kaviar (20 g)	110,00

Kempinski GRILL

Suppen **EUR**

Dreierlei Suppen in der Löwenkopfterrine /
auch einzeln serviert 11,00

Paprika-Gurkensuppe
mit gebratenen Riesengarnelen im Reisteig 12,00

Zwischengänge **EUR**

Offene Lasagne vom Steinpilz
mit gebratenen Kalbsbriesbuletten und Salbei 20,00

Gebratene Gänseleber in Rosmarin auf Mirabellenchutney 23,00

Fisch **EUR**

Gefülltes Doradenfilet mit Poveraden
an Limonensauce und Kapern 28,00

Gratinierter Seeteufel auf Pfifferlingsragout
mit Kresseschaum und Kaiserschoten 32,00

Gegrilltes Steak vom Heilbutt an Kräuterschaum
mit Quarkkartoffeln und Leinöl 32,00

Kempinski GRILL

Fleisch	EUR
Duett von der Taube und Beelitzer Kaninchenrücken mit Oliven, Artischocken und gebratenen Bohnen	27,00
Gebratene Perlhuhnbrust auf Pflaumen in Slibovice mit einer Kartoffel-Kokosroulade	28,00
Flambierter Zitronengrasspieß vom Kalbsfilet und Rinderfiletspitzen auf Rosmarinkartoffeln und gebratenem Minigemüse mit Dijonsenf-Pfefferrahm	29,00
Crépinette vom Lammrücken auf Cous Cous-Kreuzkümmeltalern an Basilikum-Zucchinistroh	31,00
Gegrilltes Rinderfilet auf Minigemüse mit Rosmarinkartoffeln und gebratener Blumenkohltrerrine	35,00
<u>Regionales als Erlebnis</u>	
Gegrillte Kalbsleber vom Wiesenkalb aus Linum „Berliner Art“ mit Calvados Apfelspalten und Kartoffelpüree	25,00
Rücken vom Salower Kräuterschwein auf Strauchtomaten und Ananas mit Kartoffel-Sesamrösti	27,00
Jeden Freitag und Samstagabend geschmorte Müritzlammkeule vom Wagen	29,00

Kempinski
GRILL

Dessert	EUR
Gefüllter Palatschinken mit Aprikosen und Bourbon-Vanilleeis	7,00
Eissouffle vom weißen Pfirsich mit Waldbeerensauce	7,50
Variation von der Pflaume mit Sljivovic-Schaum	8,00
Kleine Portion Rohmilchkäse	8,00
Mousse von der Passionsfrucht mit Caipirinha-Sorbet in der Hippe und Mangosauce	8,50
Französischer Rohmilchkäse vom Brett mit Früchten der Saison	12,00
Crêpes Suzettes am Tisch flambiert Preis pro Person	13,50